Пиво

Андрей Крюков

SHOUT
SHARE
IT

- Крюков Андрей

Крюков Андрей
Пиво

Андрей Крюков
ПИВО
ЧТО ТАКОЕ ПИВО?

На сегодняшний день сложился определенный стереотип напитка, называемый словом пиво. Данный труд призван немного расширить кругозор читателя в отношении пива и в дальнейшем под словом пиво понимается алкогольный напиток, приготавливаемый из солода, дрожжей и воды. Что же такое солод? Для приготовления солода исходный злак проращивается, измельчается и настаивается. Такой процесс носит название "солодование". Почему же использовано слово "злак"? Да потому-что разные народы использовали различные злаки для приготовления пива. В основном это ячмень и пшеница, реже - другие хлебные злаки и рис. Для придания особого вкуса в некоторые сорта пива добавляются мед, различные фрукты, травы и специи. Впервые упоминание о приготовлении напитка, подходящего под определение пива, встречается в Месопотамской таблице 7000 года до нашей эры, где описан рецепт приготовления "вина из зерна". Но невозможно точно сказать, какое место на земле было колыбелью пива и что все-таки что человечество приготовило первым - пиво или хлеб. Жители Месопотамии и Египта впервые использовали процесс приготовления солода из зерна. Греки же варили пиво из необработанного зерна, пока не позаимствовали технологию приготовления солода у Египтян. Не имеется достоверных сведений о приготовлении пива на территории современной Британии до ее окупации племенами Англо-Саксов. Но при этом известно, что Тевтонские и Кельтские племена изготавливали МЕД (MEAD) из пчелиного меда и пшеницы. Английское слово "BEER" произошло от Кельтского "BEOR", обозначающего процесс приготовления пива в моанстырях Северной Галии. И именно Галлийские монахи впервые начали добавлять в пиво хмель. Давайте немного разберемся в терминологии. В русском языке проблем нет - все называется ПИВОМ. Путаница в терминологии начинается с этикеток с английскими названиями - BEER, ALE, LAGER, STOUT ... Как различать эти виды пива? И как по названию понять, что может представлять то или иное пиво на вкус (если конечно производитель не обманывает покупателей)? Первоначально слова BEER и ALE обозначали различные напитки

- в BEER всегда добавлялся хмель (это можно легко представить если Вы прочли о происхождении этого слова выше), что нельзя сказать про ALE, куда хмель не добавлялся совсем. Постепенно производители пива стали добавлять хмель во все сорта и слово BEER начало обозначать "пиво вообще" и включило в себя две большие группы - ALE и LAGER.

ALE

ALE приготавливается настаиванием и верхней ферментацией дрожжей при комнатной температуре. К ALE относятся большое количество стилей пива таких как BITTER, PORTER, STOUT, BARLEY WINE, TRAPPIST, LAMBIC и ALT.

BITTER (Горькое)

К этой группе относятся несколько сортов с цветом от светло желтого до светло-коричневого (палевого). Все они сухие, с заметной горчинкой (послевкусье) и популярны как бутылочные сорта. Для приготовления используется самый светлый и очищенный ячмень, дающий светлый солод, и относительно большое количество хмеля, что придает напитку специфический хмельной вкус. Светлый Эль (Light Ale) - мягкий, сухой, абсолютно прозрачный с плотной пеной. Самый светлый из группы BITTER. Плотность около 1030. Бледный Эль (Pale Ale) - Чуть более "полное" и крепкое пиво с плотностью между 1040 и 1045. Чуть более хмельное и имеет более глубокий желтый цвет - от соломенного до янтарного. Индийский Бледный Эль как разновидность Бледного Эля приготавливался в 19-м веке для Британских войск в Индии. Мягкий Эль (Mild Ale) - в целом менее крепкий (3 - 3.5% алкоголя) , чем предыдущие, может быть почти темно-коричневого цвета. Плотность около 1030.

BARLEY WINE (Ячменное Вино)

Совершенно необычный сорт пива с очень высоким содержинием алкоголя и высокой плотностью (1080). Имеет темный гранатовый цвет и винный вкус.

PORTER (Портер)

В лондонских "домах эля" (Ale-House) в начале 18 века было принято заказывать пинту "Three threads", что означало смесь трех сортов - Эля, пива и twopenny (крепкое пиво, стоившее два пенса за кварту). Примерно в 1720 году у пивовара Харвуда (Harwood) появилась идея приготовить пиво, объединяющее вкус всех трех сортов. Он назвал это пиво "Entire". В течении нескольких лет пиво приобрело название Porter (сокращенное от Porter's Ale - эль носильщиков), так как пользовалось популярностью у лондонских носильщиков (porter). Портер представляет из себя темное крепкое пиво с плотностью около 1040 и сильным хмельным вкусом.

STOUT

Группа самых темных сортов пива, приготавливается из смеси обычного и обжаренного солода и имеет сильный хмельной вкус. Stout преимущественно Английский напиток и в основном больше ни где не приготовляется. Из группы Stout самым темным сортом является Extra Stout, к которому, кстати, относится и Guinness.

LAMBIC

Один из видов Эля, приготавливаемый в некоторых областях Бельгии. Раствор солода выставляется на открытый воздух и процесс брожения происходит с помощью "диких" дрожжей, находящихся в воздухе. Для улучшения вкуса пиво обычно ароматизируется фруктами.

LAGER

Хотя и считается, что Lager простое легкое пиво, оно коренным образом отличается от Элей и является продуктом совершенно иной системы пивоварения. В отличие от Элей LAGER приготавливается вываривaнием и нижней ферментацией с медленной вторичной ферментацией при низкой температуре в течение нескольких месяцев. Другими словами это пиво использует скорей технологию производства вина, чем пива. В основном LAGER - светло-желтое, хотя и встречается темные сорта. Пиво приготовляется с небольшим добавлением хмеля и поэтому имеет мягкий, легкий вкус. К LAGER относятся такие стили как BOCKS, DOPPELBOCKS, а также большое количество PILSNER.

PILSNER

Впервые пиво было приготовлено в городе Пльзень в Чехии и было первым прозрачным пивом. Плотность практически всех Pilsner - сортов составляет 1040-1050. Большинство сортов пива, производящихся в Америке относятся к стилю Pilsner.

BOCK

Один из стилей LAGER. Традиционно приготоавливается в Германии в конце уборки урожая, когда и ячмень и хмель имеют "полную силу". Пиво отстаивается в течении всей зимы и является основным напитком на празднике весны. BOCK бывает как светлым (helles, плотность 1060-1070) и темным (dunkles, плотность 1070-1075). А наиболее крепкое пиво называют "двойным" (Doppelbock, плотность больше 1080).

ALE ИЛИ LAGER?

Как выше описано - основное отличие двух категорий пива температура и время ферментации. В общем ALE приготовляется быстрой ферментацией при более высокой температуре и может употреблятся по окончании ферментации. Как результат такой технологии - Эль содержит большое количество продуктов

жизнедеятельности дрожжей, а добавление большого количество хмеля дает сильный хмельной привкус. Наилучшая температура при подаче Эля на стол 10-15 градусов. Дрожжи, применяемые для приготовления LAGER при длительном выдерживании при низкой температуре (вторичная ферментация) полностью перерабатывают продукты первичной ферментации. В результате LAGER - очень чистое, искрящееся пиво с мягким вкусом. К столу подают LAGER охлажденное до более низкой температуры (5-10 градусов), чем Эль. Не бывает правил без исключений. Некоторое количество сортов пива нельзя отнести ни к LAGER ни к ALE.

California Common

Эти сорта приготавливаются с помощью LAGER дрожжей, но при высокой температуре, что придает пиву вкус, обычно ассоциирующийся с вкусом Эля.

ALT

Это Эль, но приготавливаемый с применением вторичной ферментации при низкой температуре, что дает только легкий привкус настоящего Эля.

Cream Ale

Общее название для пива, приготавливаемого из LAGER дрожжей по технологии Эля и наооборот. Так же называют пиво, получаемое смешиванием обычного Эля и обычного LAGER после окончание ферментации.

ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ...

А теперь, после описания различий между ALE и LAGER, хотелось бы привести некоторые термины, относящиеся к обоим способам приготовления пива. Одни характеризуют способы сохранения пива, другие - изменение вкусовых качеств. А впрочем...

Ледяное (ICE) пиво

Основа технологии приготовления - снижение температуры до начала образования кристаллов льда - по сути замораживание пива. После чего лед отфильтровывается. В связи с тем, что температура замерзания у воды, выше чем у спирта, получившееся пиво имеет большую крепость и своеобразный вкус (при замораживании и фильтрации полностьою удаляются дрожжи и часть белка). Процесс замораживания не нов в приготовлении пива. Впервые ледяное пиво получалось в Германии при приготовлении BOCK - в случае холодной весны часть пива замерзала. Но не выливать же! Такое пиво получило название EISBOCK. Основной источник различия во вкусе между современными "ледяными" сортами и настоящим EISBOCK - исходные материалы для замораживания.

Фильтрованное пиво

После приготовления получается живое, нефильтрованное пиво. Для ускорения процесса созревания и осветления, пиво фильтруют, удаляя часть продуктов брожения. Конечно, вкуса пиву этот процесс не добавляет, хотя выглядит оно более прозрачным. Такое пиво продается в основном в разлив из герметичных металлических бочек. Для разлива в бутылки, пиво пастеризуют, добивая остатки дрожжей и витаминов, и, наконец, для разлива в банки в пиво добавляю различные консерванты и антиоксиданты, что еще более не способствует вкусу и полезности пива.

Американское пиво

На многих сортах пива, производимых в США, можно найти названия, соотвествующие стилям пива: ALE, Barley Wine, Malt Liquer... Вы можете подумать, что это отражает стиль пива и способ изготовления. Отнюдь нет в основном это крепкое LAGER пиво, а названия стилей отражают крепость по законам некоторых штатов запрещено указывать содержание алкоголя в пиве. А пиво, относящееся к ALE в США в основном не производится.

Квас

Удивительно, но исконно русский напиток Квас тоже относится к пиву. Но есть маленькое отличие - квас употребляют до окончания брожения. Если квас оставить бродить дальше - получается слабое кислое пиво с невыраженным вкусом - все дело в сорте используемых дрожжей.

Саке

Японская рисовая водка также по технологии приготовления относится к пиву, только после окончания брожения такое "пиво" перегоняют.

ПИВНАЯ НАУКА

Ну и напоследок - как измеряют характеристики пива?

Плотность

Плотность пива измеряется как плотность любой другой жидкости относительно плотности воды. Плотность дистиллированной воды при 15О С принимается за 1.000. Причем десятичную точку при измерении плотности пива обычно опускают. Плотность пива меряют перед началом ферментации (брожения). Такая плотность обычно называется начальной плотностью (OG Original Gravity млм SG - Starting Gravity). Обычно начальная плотность, в зависимлости от сорта, изменяется от 1020 до 1160. Плотность после приготовления пива называется конечной плотностью (FG - Final Gravity или TG - Terminal Gravity). Такой метод измерения плотности пива используется в основном в Англии. Для получения значений

плотности, принятых в Европе, начальную плотность пива, отбросив старшую единицу, следует разделть на четыре. То есть пиво с плотностью 1045 по английской системе имеет плотность 11% (градусов Плато) по европейской системе.

Крепость

Крепость пива - это прежде всего содержание спирта. В большинстве стран крепость измеряют в процентах от объема (abv - alcohol by volume). В США крепость измеряют в процентах от веса (alcohol by weight), что вообщем дает разницу в измерении примерно 20%. Для примера: 5% abv равно 4% abw. Примерную оценку крепости можно дать, зная начальную плотность пива. Для английской системы начальную плотность, отбросив старшую единицу, нужно разделить на десять, то есть пиво плотностью 1045 будет иметь примерно 4.5% спирта по объему. Для европейской системы нужно число градусов Плато разделить на 2.5.

НЕБОЛЬШОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Ну вот и все в краткой истории о пиве. Надеюсь данный опус дал вам несколько большее представление о ПИВЕ. С удовольствием принимаются любые замечания и пожелания.

Андрей Крюков, 9 Апреля 1995 года.

FIDONET 2:5020/156

Список литературы:

1.Internet Beer FAQ
2.Какое бывает пиво
3.John H. Porter,
статья в New Grolier
Multimedia Encyclopedia
4.Собственный опыт.

ТИПЫ ПИВА

ALE -- Пиво верхнего брожения, зародилось в начале 7-го века в Англии и вырабатывается с хмелем после 16-го века. Температура брожения (13-21 C) несколько меньше, чем у привычного легкого пива.

PALE ALE/BITTER ALE (светлый/горький эль) -- Светлый эль по сути бутылочный эквивалент горького эля. В бутылочном варианте возможна более высокая степень карбонизации, иногда больше выражен солодовый вкус. Это пиво очень популярно в Великобритании, имеет горький вкус, хмелевой аромат.

INDIA PALE ALE (индийский светлый эль) -- Разновидность светлого эля, отличается несколько большим количеством хмеля. В период владычества Великобритании в Индии этот эль предназначался для войск и был крепким, что позволяло переносить длительные путешествия.

LIGHT ALE (легкий эль) -- Отлчается от светлого эля меньшим солодовым привкусом

и ароматом, более светлое пиво.

MILD ALE (мягкий эль) и BROWN ALE (коричневый эль) -- Они слаще, чем светлый эль, обладают легким солодовым ароматом. Мягкий эль имеет низкую начальную плотность, малое содержание алкоголя. Большинство разновидностей мягкого эля готовят с темным солодом. Коричневый эль -- бутылочный вариант мягкого эля. Большинство коричневых элей темнее и имеют во вкусе отчетливый карамельный оттенок. В рацион британских солдат во времена Наполеоновских войн входил медовый эль.

SCOTCH ALE (шотландский эль) -- У этого пива много общего с коричневым элем, но

он крепче и слаще. По цвету может быть от светло-коричневого до почти черного.

OLD ALE (старый эль) -- Темнее, чем шотландский эль, это крепкое пиво с ромовым

привкусом из-за использования мелиссы.

PORTER (портер) -- Появилось в 1793 году в Лондоне и первоначально называлось entire, но вскоре стало настолько популярным среди посетителей пивных -рабочих людей, грузчиков, что получило название porter ale (эль грузчиков). Пиво верхнего брожения, с очень обильной пеной, темно-коричневого цвета от поджаренного несоложенного ячменя.

STOUT (крепкое) -- Крепкий портер, менее сладкое. Особенно популярно в Ирлании,

варится по лицензии во многих странах. Готовят его и с добавлением овса (oatmeal stout).

IMPERIAL STOUT (имперское крепкое) -- Вариант крепкого эля, имеет сладкий вкус,

изначально готовился для русских царей.

CREAM ALE (кремовый эль) -- Светлое сухое пиво, разработано в США в начале 20-го века. Готовится путем смешивания эля и лагерного пива.

BARLEY WINE (ячменное вино) -- Эль с очень высокой начальной плотностью, с отчетливым винным или фруктовым оттенком во вкусе, сладкий, с большим содержанием хмеля. (до 10% и выше по объему).

WEISSE (белое) -- Берлинское пшеничное пиво верхнего брожения с небольшим содержанием алкоголя. Готовится из 25% пшеничного солода. Очень пенится, имеет кислый вкус, вызваный брожением с участием бактерий молочной кислоты. Берлинцы добавляют в такое пиво малиновый сироп или эссенцию

ясменника.

WEIZEN (пшеничное) -- Пшеничное пиво южной Германии, производится большинством баварских пивзаводов. Готовится в отличии от берлинского белого с большой начальной плотностью и 50-67% пшеничного солода. Обычно это светлое пиво, но готовят и темное пшеничное (dunkel weizen), weizen bock (пшеничное крепкое). Некоторые марки пшеничного пива карбонизируют в бутылках (провоят вторичное брожение), его называют hefeweizen (рожжевое пшеничное). В нем дрожжевой осадок

остается во взвешенном состоянии. Пшеничное пиво содержит мало хмеля и имеет аромат гвоздики от специального вида дрожжей.

WIT/BLANCHE (белое) -- Очень светлое бельгийское пшеничное пиво, распространенное на севере страны, в фламандскоговорящих районах, отличается применением кориандра для придания аромата, более крепкое, чем берлинское белое, готовится на основе сырого пшеничного зерна, а не солода. Наиболее известная разновидность -- hoegaarden.

BELGIAN ALE (бельгийские эли) -- Некоторые из них близки к ьританским элям, другие очень эксцентричны. Среди них несколько марок являются лучшими в мире.

TRAPPIST ALE (монашеский эль) -- Крепкое пиво, производится в некоторых аббатствах Бельгии и Нидерландов, обладает очень богатым вкусом, обусловленным применением смешаных культур хмеля. Наиболее популярен из этого типа элей Chimay, выпускаемый с различной крепостью в бутылках с красными, белыми и голубыми колпачками.

LAMBIC -- Пшеничное пиво с самопроизвольным сбраживанием путем контакта с микроорганизмами в воздухе. Производится под Брюсселем.

GUEUZE LAMBIC -- Этот тип пива получается при смешивании выдержанного lambic со

свежими партиями пива.

KRIEK -- Основано на типе lambic. Готовое пиво сливается в емкости с темными кислыми вишнями, сахар во фруктах вызывает длительную вторичную ферментацию.

PECHE -- Lambic с персиковым вкусом. В последние годы становится все более популярным.

FARO -- Светлый сладкий lambic, предпочитаемый в Брюсселе.

PILSENER (пльзеньское) -- Легкое пиво, нередко его называет сокращенно pils. Впервые стало производится в 1842 году в Богемии, отличается очень высоким содержанием хмеля. Самый

распространенный тип пива.

MUENCHNER (мюнхенское) -- Легкое пиво, первоначально Мюнхенское пиво было темным -- dunkel, в начале 20 века появился светлый вариант -- helles. Содержит большое количество солода и небольшое хмеля.

OKTOBERFEST/MAERZEN (октябрьское/мартовское) -- Янтарное, крепкое мюнхенское пиво, разаработанное Габриелем Зедельмейером. Готовится в марте, а употребляется во время ежегодного фестиваля в октябре.

VIENNA (венское) -- Легкое пиво, сходное по характеристикам с октябрьским пивом, но менее крепкое. Было разработано в 40-х годах 19-го века недалеко от Вены Антоном Дрейером до появления октябрьского пива. Получило распространение в странах Южной Америки.

DORTMUNDER (дортмундское) -- Дортмундское пиво еще называют экспортным, так как

его делали крепким для возможности оставлять в другие страны. Это пиво схоже с Пльзеньским и Мюнхенским светлым, но имеет свой оригинальный вкус цвет.

EISBOCK -- Очень светлое легкое пиво с особым полным ароматом. Тип зародился в Дортмунде.

BOCK (бок) -- Крепкое темное пиво, зародившееся в немецком городе Айнбеке.

DOPPELBOCK (двойной бок) -- Подразумевает bock двойной крепости. Относится к самым крепким типам пива. Марки его имеют в названии окончание "-ator".

ALTBIER (старое пиво) -- Зародилось в окрестностях Дортмунда, относится к немецким элям, верхнего брожения, хорошо насыщено хмелем.

KOELSCH -- Готовят в Кельне и прилегающих районах, а так же в Бонне. Является светлой разновидностью старого пива, верхнего брожения.

RAUCH (копченое) -- Лагерное пиво с замечательным копченым привкусом, который придает пиву солод, поджареный на огне от сжигания буковой древесины. Распространено в районе Бамберга в Германии и редко встречается за его пределами. "Копченое" пиво подается исключительно к копченому мясу или шашлыку,

с ржаным хлебом и к определеным острым сырам.

KELLER -- Нефильтрованное легкое пиво, германский тип, похожее на бочковое draft.

STEAM (паровое) -- Это пиво зародилось на западном побережье США в Сан-Франциско в 19 веке, нижней ферментации. Дображивание пива происходило в боченках, при этом наружу

выходил углекислый газ, вероятно, от этого и произошло название. В принципе, это копия британского Индийского светлого эля с разницей в использовании легких дрожжей. Сочетает качества пльзеньского пива со вкусом легкого эля.

DRY (сухое) -- Легкое пиво, в котором все сбраживаемые сахара из солода превращаются в алкоголь. Для этого типа пива берется меньше солода. Имеет низкую первоначальную плотность и имело бы очень слабый аромат, если бы не большое количество хмеля.

DRAFT (DRAUGHT) -- Означает пиво из бочки, не пастеризуется. Естественно, такое

пиво лучше бутылочного или баночного. Некоторые пивзаводы разливают его в банки

или бутылки, но транспортируют в холодильных контейнерах или подвергают тонкой очистке, заменяющей пастеризацию.

ICE BEER (ледяное пиво) -- Легкое пиво, которое после окончания варки, но до финального брожения, быстро охлаждают почти до температуры замерзания. Образовавшиеся кристаллики льда удаляются, и получается пиво с почти двойным содержанием алкоголя по сравнению с другими типами легкого пива. Ice beer запатентовано канадской пивовареной компанией "Labbat в 1993 году.

О сортах и о марках пива.

Надо отметить, что существует распространенное заблуждение, что сорт и марка пива - это одно и тоже. Например мне часто приходится слышать, что " ... лучшее пиво Tuborg ... " или что-нибудь подобное. "Tuborg" в данном случае - не что иное как торговая марка, под которой может продаваться несколько различных сортов пива, приготавливаемых различными способами, и имеющих разный вкус.

Что же касается сортов пива, то 75-80% пива производимого в мире - это светлый Pils (к этому же сорту относятся и Останкинское и Жигулевское пиво). Этот сорт пива проще всего в производстве, приготавливается из одного типа солода и имеет короткий срок брожения и выдержки - а следовательно просто выгоден в производстве. Само собой разумеется, что Останконское пиво отличается от имопртного, но даже на одном заводе и на одном оборудовании никогда не получается приготовить пиво абсолютно одинаковое по вкусу.

Темные сорта пива отличаются от светлых только тем, что при варке в них добавляется жженый или просто более сильно прожаренный солод, который придает пиву более темный цвет и привносит карамельный привкус. Однако такая добавка усложняет процесс варки пива - может увеличиться по времени

процесс фильтрации пивного сусла. Поэтому темные сорта пива попадаются, как правило, реже, чем светлые. Некоторые из них, например "Останкинское Темное" (самое любимое пиво работников Останкинского пивзавода), имеют увеличенный срок брожения и выдержки, поэтому просто невыгодны в производстве и выпускаются в малых количествах.

Помимо сорта Pils (Pils классического вкуса - "Bavaria" 0,33 в темной пузатой бутылке с коротким горлышком) наиболее известны в Европе сорта :

Maerzen (Мерцен) - пиво, имеющее более темный чем у Pils цвет и приготавливаемое из нескольких различных типов солода, имеет мягкий бархатный вкус. Популярно в Австрии. Среди продаваемого в Москве бутылочного пива мне не удалось обнаружить пиво этого сорта, хотя пожалуй ближайщим к нему по вкусу является пиво Kaiser.

Helles (Хелес) - пиво, приготавливаемое из того-же солода, что и Pils, но имеющее меньшую плотность и содержашее примерно вдвое большее количество хмеля, что придает ему аромат трав и горьковатый вкус. Пожалуй ближе всего к нему по

Bock (Бок) - очень плотное пиво (16 %) абсолютно черного цвета. Это "рождественское пиво" - практически никогда не выпускается на больших пивзаводах, а на маленьких пивоварнях варится специально к рождеству и в очень небольших количествах, поскольку выдерживается до трех месяцев и его очень тяжело варить. В России его можно попробовать пожалуй только в Магнитогорске.

Все остальные вкусовые параметры пива: горькость, особенности вкуса, насколько легко его пить и т.д. определяются сырьем, оборудованием, рецептурой, подготовкой и опытом пивоваров и секретами производства.

2. О отом из чего делают пиво.

По классической немецкой рецептуре приготовления пива его делают из:

солода - специально подготовленный ячмень

хмеля - просто собранные шишечки этого растения

воды ;-)

дрожжей - специально выращеннве пивоваренные дрожжи добавляют в процессе

брожения

Никаких других составляющих не используется.

Солод : специально вырашенный пивоваренный ячмень проращивают, затем удаляют проросшие "хвостики" и после этого сушат или прожаривают в зависимости от типа производимого солода. К сожалению степень автоматизации этих процедур

достаточно невелика и хорошее оборудование для производства солода стоит довольно дорого. Поэтому получить пиво очень высокого качества можно только из импортного сырья ;((которое тоже дорого).

Хмель : надо сказать, что лучший хмель в мире произрастает в Чувашии, но хмель в том виде в котором добывается очень быстро теряет аромат и другие вещества, необходимые для приготовления пива. На западе эту проблему решают с помощью переработки (гранулирования) хмеля и вакуумной упаковки. Нам же просто редко приходится пить душистое и вкусное отечественное пиво.

Вода : вопреки всеобщему убеждению не оказывает решающего значения на >качество пива (если конечно соответствует нормам СЭС). Делать хорошее >пиво можно и из водопроводной воды, хотя если есть более чистый источник, >то лучне исопльзовать его.

Дрожжи : пожалуй важнейший компонент в пиве и о нем стоит сказать особо. >Большинство пивзаводов производящих пиво в России не имеют качественных >пивоваренных дрожжей или используют их в производстве до 50 раз (идеально >не более 8 раз).

Дрожжи являются микроорганизмами, на которые могут быть установлены авторские права. Например при производстве известного пива "Бульдвайзер" используются особые дрожжи, штамм которых содержится в секрете,

НЕ БЫВАЕТ настоящего пива, содержащего более 5,4 % алкоголя, потому что пивные дрожжи в процессе дображивания перестают работать при достижении этого уровня. Более крепкие сорта пива приготавливаются либо с применением других (не пивных) штаммов дрожжей, либо с простым добавлением спирта.

3. О том как делают пиво.

Процесс производства пива состоит из трех основных этапов : варка, брожение и дображивание (выдержка пива). Точность соблюдения технологии на каждом из этих этапов также сильно влияют на качество.

"Приготовить хорошее пиво в пять раз труднее, чем сделать хорошее вино." (пивовар И. Фаркаш, Братислава).

Варка пива - процесс, при котором из солода вытягивается экстракт, который в дальнейшем будет определять вкус пива, и при котором в пивном сусле образуется сахар необходимый для дальнейшего брожения. На завершающем этапе варки в сусло добавляется хмель, который определяет аромат и горькость пива.

Сваренное пивное сусло охлаждается, в него добавляются дрожжи и оно перекачивается в бродильный чан или бак, где

бродит около 7 дней. Все это время пивовар должен следить за правильной температурой в баке и за тем, чтобы пиво не перебродило и не скисло. На заре пивоварения, когда не существовало еще холодильных машин, чаны с пивом охлаждали обкладывая их кусками льда. Естественно и пиво варили только зимой, с таким рассчетом, чтобы оно было готово к весне.

После недели брожения от пива отделяют дрожжи и перекачивают его в емкости для выдержки, где оно дображивает до нужного процента алкоголя и насыщается углекислым газом. В этих баках или бочках пиво находится под давлением от 21 до 120 дней в зависимости от сорта пива и технологии производства. Все это время в баках тоже должна быть определенная температура.

После всего этого пиво наконец-таки можно пить. Но ...

4. О том что делают с пивом после <:-(

То самое пиво, которое у нас получилось можно поробовать только на самом пивзаводе. Оно мутное, потому, что содержит остатки дрожжей, но именно поэтому оно самое вкусное и полезное. В нем содержится масса витаминов, особенно много витамина В, который полезен для кожи. Это поистине целительный и божественный напиток, но ...

Дрожжевое пиво не хранится, уже через час после того, как его налили в кружку оно полностью меняет свой вкус и тот, кто познал его настоящий вкус, врядли согласится его пить. В герметично закупоренных металлических бочках (тех самых в которых привозят разливное пиво) такое пиво хранится не более недели.

Поэтому пиво ФИЛЬТРУЮТ. Оно становится прозрачным и ясным, но существенно проигрывает во вкусе и в полезности. Такое пиво уже можно продавать в розлив из бочек, так как оно может храниться в них до 1 месяца, но ...

Чтобы разлить пиво в бутылки его еще ПАСТЕРИЗУЮТ добивая таким образом остатки полезных микроорганизмов и витаминов. Такое пиво разливают в бутылки у нас и есть несколько марок импортного бутылочного пива, которое можно купить в России. Практически все импортное бочковое пиво - фильтрованное и пастеризованное. Поэтому лучше пить бутылочное и бочковое пиво, но ...

В большинство сортов импортного бутылочного пива добавляют СТАБИЛИЗАТОРЫ вещества, которые препятствуют образованию осадка в пиве при его длительном хранении и отнюдь не способствуют улучшению пищеварения. И наконец ...

Добавляя АНТИОКСИДАНТЫ и КОНСЕРВАНТЫ получают то самое пиво, которое можно разливать в банки (но стоит ли пить

?).

5. О том что стоит и что не стоит пить.

Питие пива - вешь сугубо личная и индивидуальная, да и о вкусах вообще-то говоря не спорят, поэтому не стоит принимать это письмо как некое насиавление, но и забывать о своем здоровье тоже не стоит.

Посему если рядом с вашим домом нет маленького пивзаводика ;), то пейте бочковое или бутылочное пиво и смотрите на длительность хранения (если онв больне полгода, то что-то в энтом пиве еще плавает).

Цитирую Книгу о Пиве:

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИВА

Главными показателями качества пива являются прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, аромат и пенообразование, которые определяют дегустацией по 25-балльной шкале. Дегустация может быть как открытой, так и закрытой, при которой образцы пива зашифровываются под номерами.

Дегустационные бокалы должны быть из бесцветного тонкого стекла высотой 105-110 мм, суживающиеся кверху, с наружным диаметром 70-75 мм.

Обычно после дегустации 5-8 образцов пива делают перерыв для определенной легкой закуски. Курение во время дегустации не допускается. Пиво наливают в бокалы с высоты 25 мм от верхнего края и пьют небольшими глотками.

Пиво высшего качества по отдельным показателям оценивается следующими баллами: прозрачность - 3, цвет - 3, вкус - 5, хмелевая горечь - 5, аромат - 4,

пенообразование - 5.

Прозрачность пива с блеском оценивают 3 баллами, прозрачность без блеска с единичными мелкими взвесями - 2, пиво слабо опалесцирующее - 1 баллом, а сильно

опалесцирующее снимается с дегустации.

Если цвет соответствует типу пива и находится на минимально установленном уровне для данного типа, то его оценивают 3 баллами, на среднем уровне - 2 баллами, на максимально допустимом - 1 баллом, а пиво с цветом, не соответствующим его типу, является неудовлетворительным.

Отличный аромат пива, чистый, свежий, выраженный оценивают 4 баллами, хороший - 3 баллами, с посторонними оттенками - 2 баллами, с выраженными посторонними тонами - 1 баллом.

Вкус отличный, полный, чистый, гармоничный получает 5 баллов, хороший, чистый, но не очень гармоничный - 4 балла. Не

очень чистый, слабо выраженный 3 балла, пустой вкус и посторонние привкусы - 2 балла.

Хмелевая горечь мягкая, слаженная получает 5 баллов, не очень слаженая, грубоватая - 4 балла, грубая, остающаяся или слабая - 3 балла, нехмелевая, грубая - 2 балла.

Пенообразование пива характеризуется высотой пены в миллиметрах и стойкостью пены в минутах. Пена должна быть плотной, без видимых пузырей. Бутылочное пиво оценивается пятью баллами с минимальной высотой пены 40 мм и стойкостью ее 4 минуты.Четырьмя баллами - соответственно 30 мм и 3 минуты. Тремя баллами - 20 мм и 2 минуты. Двумя баллами - 10 мм и 1 минута. Бочковое пиво получает пять баллов при минимальной высоте пены 35 мм и стойкости 3,5 минуты. Четыре балла - при 25

мм и 2,5 минуты. Три балла - при 15 мм и 1,5 минуты. Пиво с двумя баллами снимается с дегустации.

При суммировании баллов по всем показателям пиво, получившее 22-25 баллов, считается отличного качества, 19-21 балл - хорошего, 13-18 баллов удовлетворительного и при 12 баллах и ниже - плохого качества.

Так что, действительно, пена - один из важнейших показателей при оценке пива. К сожалению, в Книге не указана температура пива при дегустации - а это весьма важно...

Минздрав РФ предупреждает:

пиво опасно для Вашего здоровья.

Вот, выкроил немного времени на очередной выпуск "N сортов родного пива". По-видимому, на последний. Все равно более сотни-полутора букетов (считая узнаваемые только позаводно) в голове никак не удерживается, поэтому занятие сие становится сугубо безсмысленнымъ.

Делайте с этой энциклопедией, что хотите, но если она будет кочевать куда-нибудь, кроме этой эхи, было бы хорошо меня об этом известить.

По-прежнему, в [] скобочках мои субъективные оценки:

1 (отвратительное пиво);

2 (плохое пиво);

3 (нормальное пиво);

4 (хорошее пиво);

5 (отличное пиво).

Но это так, для строгости. На самом деле, я их всех люблю :?)

В круглых скобках кое-где - год появления сорта на свет. Практически все сорта покупались в Москве (это, по прикидкам, процентов 95 нашего местного ассортимента за последние пару-тройку лет), поэтому большинство из них оценивалось где-то в

середине гарантийного срока хранения. Если пиво до него не доживало - это его проблемы.

По части вкуса, по сравнению с прошлым годом, основные изменения таковы: ухудшилось качество пива минского завода "Крыница", зато у остальных белорусских здорово удлиннились реальные сроки хранения и три недели при прохладной погоде они выдерживают только так, учитывая фантастически низкие цены, белорусское пиво сейчас ?? самое выгодное разложение капитала. Клинский пивоваренный завод вышел по красоте букета на одно из первых мест в стране ценой предательства старого фирменного горько-дымного вкуса, продолжает деградировать "Балтика", несколько улучшилось качество московских заводов, в Москву стали завозить нормальное саранское пиво, а так с далеких окраин новые сорта попадают в Москву все реже и реже. Вообще, осенью-зимой по стране был весьма заметный положительный сдвиг по вкусу пива, сейчас намечается некоторый откат. Не новый урожай ли хмеля тому виной?

Для начала, текущая десятка лучших постсоветских пивзаводов:

1. Клинский пивокомбинат (Клин).
2. "Красный Восток" (Казань).
3. Завод им. Степана Разина (СПб).
4. "Вена" (СПб).
5. "ТАОПИН" (Тула).
6. "Алдарис" (Рига, Латвия).
7. Речицкий пивзавод (Речица, Белоруссия).
8. Москворецкий экспериментальный пив.завод (Москва).
9. "Рогань" (Харьков, Украина).
10. "Славутич" (Запорожье, Украина).

А теперь ?? рассмотрим частности.

Часть I

ТЕМНОЕ ПИВО

Как бы не относиться к самомУ темному пиву, нельзя не признать, что обычно темные плотные сорта являются визитной карточкой пивзавода, они дороже, поэтому очень часто самое плотное пиво, выпускаемое заводом, есть самое качественное и вкусное. Для импортного пива это, в общем случае, неверно.

ПОРТЕРЫ

Первой по плотности идет группа портеров. Портеры в России варились с начала XIX века - это был один из самых популярных видов пива. Известно, что к портерам имел болезненную слабость поэт Александр Блок. Стихотворение "Незнакомка", изучаемое в средней школе, описывает не что

имное, как портерные глюки нашего знаменитого соотечественника. Но, надо полагать, это были несколько другие портеры.

Все портеры - зимнее и демисезонное пиво. Пить лучше из стакана, из горлышка могут казаться плохим портвейном.

Перечисляю в порядке любимости.

"Степан Разин Портер" (20%) (т)

Спб. (1996) Мой любимый портер. Оригинальный бархатистый и очень хмелевой вкус с фирменным терпким тряпочным оттенком - самый ароматный из описанных сортов, чеснок среди пив. Феноменально стойкое разинское послевкусие обеспечено на весь день. Самый своеобразный из русских портеров. [5]

"Портер Империал" (18%) (т)

Питерский завод "Вена". 6.5°. Имеет почти классический портерный вкус, но немного затушеванный - ему немного недостает вкуса карамельного солода, но букет весьма приятный, винный, с отчетливыми горько-хмелевыми нотками, что для портеров, вообще говоря, странно. Но вкусно. Оформление бутылки для России необычно стильное, не могу не отметить, что крышечку почти невозможно открыть об угол - особенная она, сие часто досаждает, зато у "Вены" никогда не бывает неплотно закрытых бутылок. Самый правильный русский портер. [5]

"Aldaris PORTERIS"

Латвия (1993). 7.0°. Точно как "шведская" Б-6, послевкусие, правда, немножко спиртовое, вместо винного, а так - чистый, очень сладкий вкус. Наиболее европейский и наименее горький в этой компании. Хотя мне в последнее время уже никакое пиво горьким не кажется. Самый правильный постсоветский портер. [5]

"Портэр" (20%) (т)

Производится минским заводом "Крыница", самый плотный и липкий из наших портеров. Излишне сладкий. Имеет не слишком большую для такой плотности крепость, очень стойкий, переслащенный оригинальный карамельный вкус с пшеничными нотками. К сожалению, несколько обеденены, если так можно выразиться, верхние вкусовые частоты. Тяжеловато. Как и вся "Крыница", заметно сдал за последние год-два. [3]

"Портер ПиКра" (20%)

Красноярск (1996). Непортерный болотистый вкус, сходныый с "Лидским Юбилейным". Как и все "ПиКры" немного припахивает пенькой. Послевкусие прочное, медовое. [4]

"Балтика-6" (17%) (т)

Питер (1994). 7°. Одно время оно было лучшим русским

портером. Но в 1995 году радикально изменились штрих-код и вкус - в худшую сторону. Когда оно было непастеризованным, код был шведским, а вкус был сладким, может быть чрезмерно сладким, богатым и бархатистым (как у современного "Портериса Алдариса"). Теперь же карамельный аромат практически исчез, а вместо него появилась какая-то неприятная химическая миндальная горечь и запах спирта, то есть то, что называется - отстой. Поллитровая "шестерка" сохраняла прежний вкус несколько дольше, чем изначально отечественная 0.33, но сейчас это различие исчезло. [3]

ТЕМНОЕ ПИВО С ВИННЫМ ВКУСОМ

Эти сорта хорошо пить в слякотную и промозглую погоду. Зимой их можно потреблять и из горлышка, тогда у них вкус - чисто винный, а оттенки, по большей части, исчезают.

Наиболее плотным и крепким русским пивом является:

"Тверское праздничное" (20%) (т)

Имеет крепость от 6° до 10° и оригинальный резкий, очень густой и насыщенный вкус карамельного солода (некоторые говорят - кваса, это неверно). К сожалению, в последнее время продается только в пастеризованном виде. Попадаются экземпляры, откровенно воняющие спиртом, но в общем в последнее время "Тверьпиво" несколько реабилитировалось. Кстати говоря, даже пастеризованное "Тверское праздничное" дает некоторое представление о вкусе "Тверского темного", каким он был до эпопеи с переименованиями в "Афанасиев" и до пастеризации. [5]

Далее нужно сказать о продукции казанского пивзавода "Красный Восток". Все сорта приятно и со вкусом оформлены. "Красный Восток" следует покупать _только_ в поллитровых бутылках, так как все 0.33 имеют одинаковый уконсервированный резковатый вкус (с оценкой на один-два балла ниже). 0.5 же - все разные, речь идет только о них. Лучше просроченная казанская чебурашка, чем свежая 0.33.

"Богемское темное" (18%) (т)

Казань. Лучший темный сорт "Красного Востока". На вкус кажется очень плотным. Оригинальный сивушно-винно-хмелевой вкус. Имеет коньячный оттенок, и на ощупь похоже на коньяк - маслянистое и душистое. Со стойким карамельным послевкусием. [5]

"Русское черное" (15%) (т)

Казань. Воссозданный древний сорт "Черное" (между прочим, один из немногих древних русских сортов). Винно-хмелевой вкус, чуть сивушное, имеет тонкий миндальный оттенок. Цвет - махагоновый, в последнее время стремительно приближающийся

к светлому. [4]

"Купеческое темное" (14%) (т)

Красноярск (1996). 4°. Фитопиво. Очень выпуклый и богатый, винно-солодовый вкус, несколько напоминающий "Калинкина" и вообще крепких Степанов. Цвет - интенсивно темный, без дураков. Пиво - под сибирский мороз, варится с добавками полыни и бадана, легко пахнет пенькой и болотцем. [5]

"Останкинское темное" (17%) (т)

Москва, ОПЗ. Единственный более-менее приличный и ?? что я особенно ценю ?? очень узнаваемый московский темный сорт, имеет ярко выраженный йодисто-винный вкус, слегка кисло-сладкое. К сожалению, сорт очень неровный. В пастеризованном "Останкинском темном" присутствует весьма неприятный медицинский (сивушно-формалиновый) оттенок, и пить его совершенно не стоит. Однако до сих пор попадаются непастеризованные партии (по обыкновению, пахнут одеколоном "Сирень"). Крепкое (5.7 градусов) и по шарам дает весьма ощутимо. [4]

ТЕМНЫЕ СОРТА С ГОРЕЛЫМ ВКУСОМ

"Мартовское" (14.5%) (т)

Об этом сорте - особо. Насколько мне известно, "Мартовское" - самый древний русский сорт, ему лет 600, по крайней мере, если не больше. Между прочим, упоминается в небезызвестном народном произведении начала XVI века - "Домострое". Отличается довольно противным, в смысле - на любителя, острым вкусом паленой шерсти - эта его черта так характерна, что "Мартовское" пиво разных заводов при всех местных оттенках сохраняет легко узнаваемые общие черты, что у нас, вообще говоря, редкость. Имхо, наилучшее "Мартовское" пиво варят, как ни странно, в кислом Рыбинске. "Мартовское" фабрикации Степана Разина и Ржевпива слишком резкое - даже для моего, неравнодушного к истории вкуса. Рыбинская кислятина хорошо освежает в жару, из горлышка. Рыбинскому "Мартовскому" - [4], Разину - [3], ржевскому - [1].

"Речицкое темное" (15%) (т)

Речица. Вообще говоря, в Речице ?? лучший белорусский пивзавод, и двух мнений на этот счет быть не может, но светлые сорта удаются им лучше темных. Где-то перекликается с "Мартовским" - горькое, послевкусие: аромат паленого рога, но вкус более культурный, присутствует очень тонкий хмелевой букет, как говорится, с ароматами трав. Мне - нравится. Но... чего-то в нем не хватает. Не могу отделаться от ощущения, что воду для него берут из ближайшего болота. [4]

ГОРЬКОЕ ТЕМНОЕ ПИВО

Пример того, что получится, если в темном пиве окажется столько же хмеля, сколько в светлом: резкий горький вкус, отпугивающий непосвященных. По моему глубокому убеждению, слишком много горечи не бывает, но здесь она как-то не очень уместна - от темного пива ждешь другого.

Пиво - только на большую жару, из бутылки, кроме, разве что "Таопина" и "Радоницы", пить довольно сложно.

"Таопин темное" (13%) (т)

Тула (1993). 3.5°. Вкус весьма сильно напоминает "Таопин светлое" что хорошо для светлого пива, в темном кажется довольно-таки странным. Букет складывается из характерного тульского хмеля и характерной же очень жесткой тульской воды, сивушное. Большинство людей скажут, что это просто мерзость, но я почему-то очень люблю таопины, от них легко на душе, а если привыкнуть к таопиновскому привкусу, то лучше ничего и не надо. Пить из стакана. [4]

"Кирьюша-1" (14%) (т)

Ржев - один из самых плохих русских пивзаводов. Вкус кислый и очень странный. Предположительно - цикориевый, но не факт. Мерзость. Послевкусие - просто невыносимое, отдает каким-то дерьмом. Кстати, все ржевские сорта, особенно темные, немного, но статистически значимо напоминают "Килкенни". [1]

"Ржевское" (12%) (т)

Ржевский цикориево-кислый вкус. Пакость. Слегка отдает ёлками на манер города Орша. [1]

"Лидское юбилейное" (13%) (т)

Белоруссия, город Лида. Самый своеобразный белорусский завод, более того, один из лучших, но пиво там варят, прямо скажем, на любителя: горькое, с очень большим содержанием хмеля. Для темного ?? со слишком большим. Вкус - болотный, с едва уловимым винным оттенком - производит очень неприятное впечатление. После охлаждения - сближается с темным "Таопином". [2]

"Черный принц" (15%) (т)

Лида. Их самый плотный сорт. Вкус - очень нерадостный, лидский болотный аромат доминирует, перерастая в какую-то уксусность, что в темном пиве совершенно недопустимо. Плюс ко всему в нем явственно присутствует привкус мочевины. Категорически охлаждайте, тогда в нем появляется некий карамельный оттенок. [2]

"Петр Великий" (14%) (т)

Гомель, "Арагаст". Неприятный болотный вкус, похожий на темные лидские сорта, но значительно менее горькое. В части кисловатости напоминает "Гомельское оригинальное".

Повторяется обычная, но странная гомельская история: более плотные сорта определенно кислее, чем их же "Жигули". [2]

"Князь Потемкин" (14%) (т)

Гомель, "Арагаст". Полутемное пиво. Пожалуй, самое горькое из арагастовских пив. Почти не кислое, но все равно не здорово. По вкусу близко к "Лидскому юбилейному". [2]

"Лакинское" (12%) (т)

Г. Лакинск Владимирской области. Сварено на лакинской минеральной воде. Своеобразное. Похоже на светлые сорта "Пива из Владимира", то есть пахнет мокрой ветошью, но с легким лидским горьковатым налетом. Аналог "Черного принца". [2]

"Старый Днипро" (14%) (т)

Запорожье, "Славутич". Очень душистое пиво с винно-травянистым вкусом и легкой горчинкой. [5]

ТРАДИЦИОННОЕ ТЕМНОЕ ПИВО (СОЛОДОВЫЙ ВКУС)

Такое деление во многом условно, но мне кажется, что для нашего темного пива, в целом, характерен мягкий сладковатый вкус и ароматный букет. Собственно, мой любимый стиль темного пива. Все эти сорта хорошо пьются и из стаканов, и в полевых условиях - из бутылки, вкус при этом искажается не слишком сильно. Это, в принципе, чисто летний стиль пива, но охлаждать его нужно не сильно - градусов до 15, иначе оно теряет свой волшебный вкус.

"Ярпиво Юбилейное" (17%) (т)

Город Ярославль, вестимо. Традиционный солодовый вкус легкого темного пива. Сварено, видимо, на очень мягкой воде, поэтому пьется замечательно. Плотность на вкус не ощущается, даже чуть жидковатое. Непастеризованное, поэтому постоянно обретается на грани кислинки, но в свежем - ее нет. [5]

"Степан Разин темное" (15%) (т)

Питер (1993). Лучший сорт Степана Разина. Легкое, мягкое с очень приятным медовым пряно-хмельным ароматом. 4.2°. Непастеризованное. Привкус завода им. Степана Разина совсем не чувствуется - удивительно - получается хорошее душистое сладковатое пиво. Хотя, по разумению, так и должно быть: темные сорта не должны походить на светлые, но у нас почему-то на большинстве заводов этого не понимают - взять хоть тот же "Таопин"... Серебряная медаль "СПб-95". Непастеризованное. [5+]

"Радоница" (15%) (т)

Клинский пивзавод. На характерном дымно-смолистом клинском фоне развертывается борьба интенсивного травяного букета и сивушного оттенка - получается довольно убедительный насыщенный вкус. Так было.

В этом году в сорте произошли большие изменения -

сивушность исчезла, дымность тоже (поэтому надо бы его из сей группы исключить). Зато проявилась изюминка сорта - вкус и аромат черносмородинового листа (хорошо пьется, но в больших количествах надоедает). [5]

"Пикур темное" (12%) (т)

Курск. Обычное легкое темное пиво, без затей, без своего лица, но сделано довольно приятно. Дивлюсь я на "Пикур": с одной стороны они варят совершенно банальное пиво всех видов, у них нет собственного фирменного привкуса, а с другой - поразительно, во всех стилях получаются именно эталоны у "Пикура темного" вкус не конкретно "Пикура темного", а вкус русского темного пива вообще. Куряне варят универсалии! [4]

"Витязь" (14%) (т)

Ульяновск. 3.7°. Приятный и чистый, хоть и небогатый, вкус горелого ржаного хлеба с соответствующей легкой горчинкой. В букете отсутствуют карамельность и, так сказать, низкие частоты: послевкусие застряет где-то в альвеолах, но есть некоторое сходство с "Пикуром темным". Лучше пить из бутылки (кстати, пьется оно хорошо), тогда отсутствие глубины не так заметно. С множеством медалей. [4]

"Верасовае" (13%) (т)

То есть по-русски: "Вересковое". Беларусь, Слуцкий пивзавод - и это его абсолютно лучший сорт. Легкое темное пиво с сильным и острым медовым вкусом. Сладкое. "Из вереска напиток забыт давным-давно, а был он слаще меда, пьянее, чем вино." Не о нем, конечно, но все-таки. Бесподобно. Непастеризованное. [5]

"Свень" (15%) (т)

Брянск. Легкое, мягкое, очень сладкий подчеркнуто медовый вкус с ароматами трав, так сказать - густой и всепобеждающий. Непастеризованное. [5]

"Палесскае" (13%) (т)

Белоруссия. Старинный город Речица. Строгий классический вкус с легким медовым оттенком. Вкус чуть-чуть паленый (см. "Речицкое темное"), но эта подпаленность - в пределах нормы и в оригинальность не перерастает. Иногда речицкое пиво может очень напоминать чешское, но с возрастом начинает неприятно горчить. Реальный срок хранения - то, что написано на этикетке минус 14 дней, а лучше - минус 27. Впрочем, это можно сказать о любом белорусском пастеризованном пиве - у них у всех срок хранения, считается, 30 дней. [4]

КРЕПКОЕ ТЕМНОЕ ПИВО

Тот же самый стиль, но солодовый фон прискорбно отсутствует.

"Тверское темное" (15%) (т)

Продукция "Тверьпива". Несколько лет назад оно являлось самым популярным российским темным пивом, шутка ли сказать, почти чешский вкус, потом его неоспоримое лидерство как-то пошатнулось и растаяло, но грех забывать, чем оно для нас тогда было. Вообще говоря, настоящее тверское пиво погубил пастеризатор, но по секрету: пастеризованное тверское в возрасте 3-5 дней а это реальный срок хранения того же непастеризованного тверского - мало в чем ему уступает. Однако, установить возраст с точностью до дня теперь просто невозможно, если только своими глазами не увидеть, как на оптовом рынке разгружают машину с тверскими номерами. Короче говоря, "Тверское темное" - это яростный карамельный вкус, трагически слабеющий в пастеризованном виде и превращающийся в банальную хлебную гореленькую горьковатость, но заметная сладость обычно остается и в пастеризованном. К сожалению, имеет свойство вызывать головную боль через пару часов после употребления, и это его главный недостаток. Лучше пить из стакана, хотя хорошо и из фирменных 0.35 пузатых бутылочек (единственный в мире случай, когда оригинальная бутылочка сидит в руке лучше обычной чебурашки). [4]

А из чего и когда пить эти - совершенно по фигу. Не поможет.

"Афанасий темное" (т)

Тверьпиво. Псевдоним "Тверского темного". Почти зримо чувствуется присутствие консервантов. Вкус - квасообразный, пустой и химический. Иногда наблюдается почти останкинский сиреневый привкус. Впрочем, теперь и "Тверское темное" стало точно таким же. [3]

"Самко-2" (т)

Пензенская пивоваренная компания. Пензенское пиво ?? одно из самых горьких в России, не смогли они отойти от этой линии и в темном сорте: назойливая горечь на фоне полного отсутствия хмелевого букета - и откуда она только берется. Хранится - 1 год (кстати, самый длительный срок хранения среди отечественных пив). Для Пензы - из рук вон плохо. [3]

"Очаковское темное" (16%) (т)

Москва (1996). Очаковский пивзавод, он же Моспивкомбинат Лтд, он же ТОО "Бахус". От него можно было бы ожидать что-нибудь вполне сносное, но получилось нечто неприличное. Букет начисто отсутствует. Жиденький горько-спиртовой вкус, химия, и его крепость (6.2°) наводит на нехорошие подозрения. [2]

"Балтика-4" (15%) (т)

СПб (1994). 5.6°. Лучший и наиболее стабильный сорт Балтики. Легкое темное пиво со скромным, но приятным вкусом горелых сухариков. Что интересно, в пастеризованном этого

привкуса почти нет (а "четверка" с контрэтикетками стала похожа на плохую "Радоницу"). [4]

"Толстяк темное" (15%) (т)

Саранск. Насыщенный букет, типичный для темных хмелевых сортов (типа "Таопина темного"), но без их чрезмерное резкости, с хлебным ароматом и вкусом, хорошо пьется и из горлышка, с подсивушенным винно-кремовым оттенком. Вкус сильный и запоминающийся, очень крепкое (6.5°), но спирт совсем не заметен. В употреблении есть одна тонкость: в очень холодном виде вкус пропадает начисто, при 4-6° оно становится волшебным, теплее ?? горьким, при приближении к 15° ?? сивушным и отвратительным. Я его из-за этого даже поперву облыжно обругал. Лучшая новинка этой зимы. [5]

ХЛЕБНОЕ ТЕМНОЕ ПИВО

Подозреваю, что эта мягкость называется, на самом деле, пшеничный вкус, но нет возможности сие проверить. Данный стиль характерен для многих чешских темных лежаков, особенно неплотных.

Все эти сорта отлично пьются изо всего и по любой погоде: от умеренно жаркой до зимней.

"Старожитное" (12%) (т)

Минский пивзавод №2 "Крыница" (1992) - "один из лучших в Белоруссии. Для всех сортов характерен легко узнаваемый крыницевский мотив - привкус хлебного мякиша "Старожитное" - темное пиво с очень мягким журчащим хлебным вкусом. Что очень важно - "Старожитное" очень мало меняется от партии к партии, его всегда можно брать, не опасаясь неудачной варки. Такое постоянство нам в редкость." Так я писал раньше об этом сорте, известном в Москве как "Старажитнае". С прискорбием извещаем, что лучшее и устойчивейшее массовое пиво 1994 года после перевода названия на русский язык столь же устойчиво деградировало. Даже в свежем заметен мыльно-тухлый химический привкус, теперь оно то кислое, то горькое (что для старого "Старожитного" вообще было невозможно), то сладкое, то пустое. Но по старой памяти не могу не поставить [4]. Кстати, любопытно видеть, как равномерно падает пенообразование "Старожитного" при движении по линии пивной жизни: от очень хорошего со стойкой коричневой пеной в трехдневном до никакого в четырехнедельном.

"Старожитное оригинальное" (13%) (т)

Обычное "Старожитное" с увеличенное плотностью и крепостью. Дизайн этикетки - тот же, их легко спутать. Вкус, конечно, стал побогаче, появилась приятная горчинка (что-то в духе непастеризованной "Балтики-4"), но зато была утеряна ни с

чем не сравнимая воздушность и легкость "Старожитного" - не могу сказать, что от этих перемен оно стало лучше - слишком уж я привык к простому "Старожитному". Похоже, что впоследствии этот сорт превратился в "Льва". [3]

"Леу" (13%) (т)

"Крыница" (1996). Доведенное до абсурда "Старожитное оригинальное" (возможно, это оно и есть): вкус моченых сгоревших ржаных сухарей - без всяких других оттенков. Соответственно, имеет странную горечь - будто угольки жуешь. Лучше пить из бутылки - углекислость тупой вкус смягчает. В последнее время продается по маркой "Лев lager", этот вариант поприличнее, вместо умершего "Старожитного" ?? лучший теперь темный сорт "Крыницы". [4]

"Довгань темное №23" (10%) (т)

Чехия, Брно. 3.8°. Характерный для чехов вкус: размоченного в воде "Бородинского" хлеба с соответствующей, также непохожей на чехов, горчинкой, которую, однако, многие начинающие пиволюбы, воспитанные на приторном дамском темном пиве с добавлением ?? что возмутительно ?? сахара, склонны преувеличивать ?? на самом деле ее почти нет. Здорово напоминает слегка разбавленное и до офигения напузыренное углекислотой "Леу". Неплохое, но своей цены (9000 и выше), естественно, не стоит. [4]

КИСЛОЕ ТЕМНОЕ ПИВО

"Ладожское" (14%) (т)

СПб "Бавария" (1993). Букет складывается из фруктово-петергофского фона и хлебной горелой сухариковой горечи, что дает определенное сходство с "Радоницей" - имеется в виду привкус черносмородинного листа. Впечатление портит баварский фармацевтический привкус, напоминающий горечь антибиотиков. [2]

"Бавария темное" (12.5%) (т)

СПб "Бавария" (1993). Показалось очень жидким и фармацевтический привкус ?? еще сильнее. Немного напоминает подкисающую "Радоницу" ?? тот же черносмородиновый тон, но много хуже. [2]

"Вехи" (17%) (т)

Кострома. Обычно костромское пиво - довольно пакостное, и кислое, но это не совсем тот случай. "Вехи" - темное пиво, легкое, жидковатое (в 17% не верится) и пушистое. Слегка с кислинкой, вкус напоминает светлые "Пикур классическое" и "Пензенское светлое", т.е. солодом и не пахнет. Пьется хорошо, но бысто киснет, даром, что пастеризованное. [3]

"Вятич" (13%) (т)

Рязань. ООО "Солод" (1993). 3.8°. Резкий кисло-тухловатый вкус, очень похоже на "Таопин темное" - легко горчит, но горечь со своеобразным кремовым оттенком - аки стаут, только очень жидкий (мне тут сказали, что это оттенок горелых тульских пряников ?? может быть). Летний сорт. [3]

"Смуглая леди" (13%) (т)

Новосибирск. 4.3°. Близко к "Вехам" - кисловато-жидковатое, без особого вкуса. [2]

"Славянское" (12%) (т)

Город Глыбоцк (по-русски это будет, кажется, Глубокое) Витебской области. В своем роде, феномен. Темный (хотя темнота его, конечно, относительная) экземпляр светлого по жизни сорта. Мутный тухло-болотный вкус. [1]

"Чароунае" (14%) (т)

Полоцк, "Витон". Лирическое отступление: цветочным привкусом мы будем называть то, что живо проявляется в букете московского Останкинского пивзавода, в меньшей степени ?? Слуцкого и в еще меньшей ?? полоцкого: это привкус и аромат сухой цветочной пыльцы. "Чаровное" имеет жидковатый винно-цветочный букет с привкусом осадка прославленной митьками бормотухи "Земфира", что, как известно, выробляется из винограда сорта изабелла. Изабеллой оно и отдает. Хе, у "Чароунаго" и этикетка нарисована с явным намерением напоминать земфировскую: со смуглянкой-молдованкой, собирающей виноград. Само "Чароуное" пивом особо не пахнет, зато выпивший его пивом пахнет и очень сильно. [2]

ПРОЧЕЕ ТЕМНОЕ ПИВО

"Юбилейное" (17%) (т)

Казань. Пиво с пронзительным карамельным вкусом, но, как бы это сказать, не темной карамели, а той, что продают в булочных. Напоминает светлого 13%-ного "Старопрамена". И цвет у него недостаточно темный. Более мягкое по сравнению с другими красными востоками. Стаканное, для умеренной погоды - жажду не утоляет совершенно. [4]

"Монастырское темное" (13%)

Харьковский пивзавод "Рогань". Загадочным образом, под этой этикеткой продается светлое пиво "Монастырское". Факт подтвержден самими роганьцами. Говорят, что в природе бывает, действительно темное "Монастырское темное", но это не факт. Положение осложняется тем, что у простого "Монастырского" полутемный сухарный вкус, так что из горлышка его можно запросто перепутать с темным. [4]

"Конкорд экстра" (15%) (т)

Москва (1996). Выпускается одноименным СП по английской

технологии. 0.33 л коричневые "очаковские" бутылки, 5°. Это наше первое неосветленное пиво с естественным осадком ?? на дне бутылки плотным белым миллиметровым слоем располагается живая колония красивых пивных дрожжей.

Однако распитие сего пива не оправдало наших радужных ожиданий.

То, что оно было мутноватым ?? глубоко понятно. Непонятно, почему не только его внешний вид, но и вкус самым поразительным образом напоминает вкус, чего бы вы думали, хлебного напитка "Еруслан"! Разве что, пахнет не квасом, а, скорее, "Останкинским темным", но букет абсолютно тот же: откровенно хлебно-квасной (из-за дрожжей?), с той же самой псевдомедовой цветочной горчинкой и, надо сказать, весьма небогатый.

Если же попытаться строить предположения о том, что это должно было бы быть по мысли авторов, на ум приходят стауты, конкретно - "Eagle Stout": в той части, в какой "Конкорд" - не квас, наблюдается сходный железистый оттенок китайского соевого соуса для пельменей. [2]

"Конкорд экстра горький эль" (15%) (т)

Москва (1996). Производится другим заводиком ?? "Карнина", если не запамятовал. Вкус лучше конкордовских "Конкордов", но столь же скверный, с очень сильным запахом кваса и спирта. Своей цены не стоит совершенно. Выпускаются сорта: "Черное", "Красное" и "Светлое" ?? с практически одинаковым вкусом, светлые кажутся более наспиртованными и вообще ?? хуже. [2]

"Еруслан" (хлебный напиток)

Придется сказать пару слов и о самом "Еруслане" (Москва, Очаково, 1996). Собственно, это крепленый квас (6°). Запах - сухарного кваса, вкус квасной, с заметным спиртовым налетом и горчинкой неясного происхожения, цвет - мутный, коричневый. Замечателен прежде всего тем, что "Еруслан" сейчас - самый дешевый алкогольный напиток (на оптовом - 7000 руб. за 1.5 л пластиковую бутылку), но приход от него - неправильный, темный и мутный: по распитии одной бутылки испытуемому кажется, что ничего не произошло, будто он пил обычный квас, но тем не менее употреблявший человек начинает понемногу притормаживать и вскоре засыпает, просыпается же с чугунной головой дикое похмелье - на несколько дней. Употреблять в качестве прохладительного напитка - очень не советую. [1]

"Золотой эль черное" (15%)

"Вита 95" (1995). 8°. Окончательно уверился я, что всё это, квасообразное, делается на "домашних пивзаводиках" из концентрата. Помнится, когда я дома делал квас и промахнулся с

количеством сахара, получилась такая же вот крепкая дрожжевая штучка. Интересны этикетки: на всех "Золотых элях" одна и та же этикетка с указанной плотностью 10%, а сверху - чернильный штампик с увеличенной в полтора раза плотностью и в два с лишним - крепостью. Кустарщина. Так же припечатан и цвет, который, действительно, различается. У "Черного" - "оттенка кофе с молоком". Вкус слегка напоминает шведскую еще шестую "Балтику", а вообще во всех бутылках - разный. При такой кустарной технологии - стоит ли удивляться. [3]

И напоследок, парочку разливных (ларьковых) сортов московского Москворецкого пивзавода. Оба сорта по-настоящему хороши вечером, в умеренную жару.

"Посадское темное" (т)

Москва, МЭПЗ. Весьма специфический разливной сорт. Цвет у него действительно темный, а вот вкус - не сказал бы. Вкус, конкретно, дрожжевой, очень похоже на "Посадское светлое", разве что, чуть посуше. Мутное, дрожжи плавают в толще воды. То есть пива. Не смотря на все эти странности, а может, благодаря им, производит впечатление живого пива. Понятное дело, очень разнится в зависимости от наличия совести у продавца. В лучшем случае [3].

"Бархатное темное" (т)

Москва, МЭПЗ. Вкус очень сладкий, выраженно дрожжевой. Цвет темно-золотистый, для разливного довольно-таки прозрачное. [3]

"Темное" (т)

Москва. АО "Российское пиво". Разливной сорт, продается по барам. Очень похоже на МЭПЗовское разливное пиво, одни дрожжи. [4]

= = = =

покажутся верхом совершенства - лишь бы холодные были. В качестве не закуски, а так, просто, чтобы занюхать, к этой группе хорошо подходит маленький (чтобы не перебивать вкус самого пива) кусочек спинки воблы.

"Пензенское светлое" ("Penza beer")

Идеал светлого пива. Пушистое, со стойкой красивой пеной, с жестокой горчинкой, чистым, сильным и очень богатым вкусом великолепного хмеля. Иногда в нем появляется сладковатый паточный оттенок, но обычно вкус очень сухой. Пахнет пивом - в высшем смысле этого слова. Мой любимый сорт 1995 года. [5]

"Самко-1 lager"

Пенза. Это упастеризованное до годового срока хранения "Пензенское". Не такое горькое, хмелевой букет очень сильно пострадал, ощущается хамский привкус консервантов. Было бы хорошим, если бы перед глазами не стоял образ насмерть замученного и обваренного пастеризаторами "Пензенского светлого". [2]

"Пикур классическое" (12%)

Курск. Хорошее пиво - хмельное и горькое. Весьма похоже на "Пензенское светлое", но жиже - вкус немного водянистый. Если свежее - очень приятное, но с возрастом начинает сильно пахнуть сеном (то есть киснет оно точно так же, как сорта Брестского пивзавода). А недавно его начали пастеризовать, так оно теперь похоже на парфюмерные питерские "Баварии" стало. [4]

"Владимир Мономах" (13%)

Лучий сорт Ивановской пивоваренной компании (1995). Хмельное горькое пиво, что для Иваново не очень характерно. Также напоминает "Пензенское", но вкус более мягкий и пушистый. Опять же - очень сильно пахнет пивом. Очень хорошо пьется из бутылки. Хотя, как и все ивановское (неровный завод) бывает и скверным. [5]

А ведь когда-то таким было и наше непастеризованное "Столичное"...

"Гусарское" (12%)

Слуцк. На "Мономаха" похоже. Со своеобразной горечью ?? самое, кстати говоря, горькое из слуцких и мне наиболее симпатичное. Травяной слуцкий привкус почти не заметен, а в той части, что заметен ?? даже хорош. [4]

"Тарские ворота"

Омск, "Росар". Весьма понравилось. Вкус похож на "Пикур классическое" (в том числе и сенной привкус), но тоньше, со слабым карамельным оттенком (здесь и далее под светлым карамельным оттенком подразумевается привкус, например, "Великопоповского козла"), горечь - не то чтобы хмелевая, а

какая-то цветочная. Крепость 4.5°. Оригинальная, хорошо оформленная 0.33 бутылка. С медалями. [4]

ПИВО С ГРУБОЙ ГОРЕЧЬЮ

Теперь нужно сказать несколько слов о таком специфическом явлении как сорта Тульского акционерного общества пива и напитков. Всем известно, что в Туле очень жесткая минерализованная вода, в такой пиво варить нельзя, но нет правил без исключений. "Таопины" - одно из них. Для "таопинов" характерны зверская горечь, узнаваемый сильный резкий привкус (пиво где-то напоминает боржоми с хмелем) и очень сильный пивной запах. Мой любимый завод. Самое самобытное российское пиво.

Таопин - пиво весенне-летне-осеннее, лучше пить его из горлышка, так как в стакане (особенно у младшеньких сортов) проступает явный водопроводный оттенок. Ну и черт с ним.

Таопины не очень чувствительны к своей температуре, их можно с удовольствием пить чуть ли не теплыми. Трехлетние клинические испытания не выявили никаких противопоказаний и побочных действий - таопины можно пить всегда и в любых количествах - потом ничего худого не будет: исключительно здоровое пиво. Всё это делает их абсолютно лучшим пивом для испивания на улице.

Такой вот панегирик.

"Диалог" (10%)

Тула. Самое легкое из опробованных мной, почти воздушное пиво, идеально в качестве прохладительного напитка. Спирта меньше, чем в "Жигулевском", а вкус - не сравнить - тонкий, хмелевой, с едва заметной горчинкой. Чуть водянистое, особенно в стакане. Напоминает "Ессентуки" :-) [4]

"Золотой колосок" (11%)

Тула (1994). 3.3°. Отличнейшее легкое пиво с тонким сухим хмелевым вкусом. Имеет медальку. Ох, сколько я этого "Колоска" выпил... Оно, кстати, в отличие от более плотных таопинов, всегда непастеризованное. Было непастеризованное... [5]

"Ячменный колос" (11%)

Тула (1993). Старый странный сорт. Родной брат "Золотого колоска", но вкус немного более мягкий и сладкий, с водопроводным оттенком, хмельной горечи - меньше. 3.2°. [4]

В скобках: он выпускается не только "Таопином", в Очаково, например, с незапамятных времен варят "Ячменный колос" с кисловатым плоским вкусом, который можно пить только с большим количеством воблы. [2]

Но таопиновский "Ячменный колос", безусловно, лучий.

"Таопин праздничное" (17%)

Тула. 5.0°. Сладковатый вкус, напоминающий МЭПЗ, очень много хмеля в обычном таопиновском стиле, самый плотный, душистый и крепкий на сегодняшний день таопин. [5+]

"Таопин светлое" (12%)

Тула (1993). 3.5°. Собственно, флагман таопиновской эскадры, сухой хмелевой вкус, горькое, оригинальное, собственно, третье по горечи среди таопинов: раньше - после "Куликова поля", теперь - после его и "Тульского". Сорт классический, поэтому - необсуждаем. Много медалей. [5]

"Тульское" (12%)

Тула (1996). 3.5°. Самое горькое русское пиво, но горечь у него, пожалуй, не очень приятная - с какой-то лидской тухлинкой, его - единственное среди таопинов - не всегда приятно пить из бутылки. Перебор. Хотя плохих таопинов не бывает. Оно несколько напоминает дореформенное "Столичное". [4]

"Тульское арсенальное" (13%)

Тула. По сравнению с "Таопином светлым" более мягкое и сладкое. Вкус хмелевой - чудо как хорош. Сейчас, наверное, лучшее из "таопинов". [5!]

"Куликово поле" (13%)

Тула. Хмелю еще больше. Год назад вкус был очень горьким и сухим (очень похоже на теперешнее "Тульское"), но теперь оно стало заметно сладковатым и более мягким. Самый душистый таопиновский сорт. [5]

"Тульское светлое" (12%)

Тула. То же "Тульское", но вкус немного другой: горечь гораздо меньше, без тухлости, напоминает молодые листья барбариса. [5]

Теперь осветим деятельность Клинского пивоваренного завода. Все клинское пиво, как и тульское, имело своеобразный очень горький привкус. Окончательно определился, что привкус этот дымно-смолистый. С осени 1996 года у них что-то изменилось и этот фирменный привкус куда-то потерялся и стал почти неразличим. Жаль. Зато припопсованные клинские сорта стали капитально мягче, слаще, теперь они более понятны широким массам молодежи.

Хотя весной несколько раз опять замечал старый клинский привкус в самых, казалось бы, неожиданных сортах типа "Клинского специального". К чему бы это? Может, оно и правда таким дымным образом закисает.

Ярко выраженное летнее пиво. При питье из горлышка вкус не изменяется.

"Клинское" (11%)

Клин. Теплый запоминающийся хмелевой вкус, чуть

сладковатое. Собственно, существует несколько заметно отличающийся вариантов "Клинского". Разница в букете объясняется, главным образом, услилиями заводчан по наполнению его консервантами. Вроде бы основные разновидности таковы:

Желтая рыхлая этикетка или такой же воротничок: непастеризованное, наиболее характерное воплощение фирменного клинского привкуса. Вкус тонкий, горький, очень освежающий. Про него моя мама говорит:"Если точно знать, что оно не порченое, а и должно быть таким, тогда - очень вкусное пиво". Вот именно что. Но мы-то знаем. [4]

Зеленая глянцевая этикетка: хотя бывает и непастеризованным (одна бумажка), и пастеризованным (две бумажки), в обоих случаях вкус грубый и горький, химический. После него здорово болит голова. Относится к желтому "Клинскому" как "Афанасий" к "Тверскому светлому". [2]

Коричневая этикетка: пастеризованное, клинский привкус резко ослаблен, немного мыльное, более мягкое и пенящееся. Потребляется из горлышка. [4]

"Клинское светлое" (11%)

Клин. Зеленая этикетка. Тот же сорт. По вкусу совпадает с "Клинским" с коричневой этикеткой. Остальные разновидности, к сожалению остались в прошлом. [4]

"Клинское специальное" (11%)

Клин. Красно-коричневая этикетка. Очень мягкий сладковато-хмелевой вкус, с фруктовой ноткой, пахнет травами, причем не клинскими как обычно. Воспринимается как сильно разбавленное "Клинское юбилейное". [5]

"Клинское юбилейное" (15%)

Клин (1996). Золотистого типа пиво с увеличенными плотностью и крепостью. Вместе с "Радоницей" - любимый сорт работников завода. Фирменный клинский вкус теряется в резком золотистом винно-фруктовом фоне. "Клинское юбилейное" и "Британией" ? одни из лучших национальных сортов. Сейчас это мое любимое пиво. К сожалению, его перестали разливать в поллитровые бутылки, но, паче чаяния, 0.35?литровый вариант оказался не хуже. Но дороже. [5+]

"Британия" (12%)

Клинский пивзавод (1996). 4.8°. Золотистый сорт с совершенно изумительным вкусом. Никогда не пробовал ничего подобного - старый добрый клинский букет сочетается с мощным теплым пряным медовым оттенком. Название, очевидно, происходит от того, что по вкусу "Британия" несколько напоминает эль. Имеет _очень_ сильный и вкусный запах:

хмелевой, необычный, немного отдающий корицей, но при этом, несомненно, очень пивной. Короче говоря, это более нежное "Клинское юбилейное". В тары испивания - абсолютно универсальное, но, пожалуй, лучше все-таки пить из бутылки и в прохладную погоду. В смысле разлива ?? та же история, что и с "Клинским юбилейным": тара только оригинальные 0.35л бутылочки. Я не могу понять такую антинародную политику завода. [5+]

"Старое ямское" (12%)

Клин. Желтая этикетка. Как ни странно, вкус мягче, чем у "Клинского", чуть более сладкое, хотя, казалось бы, по старшинству плотности должно было бы быть наоборот. Имеет устойчивый и неповторимый привкус детского шампуня. Много медалей. [2]

"Старое ямское светлое" (12%)

Клин. Теоретически - тот же сорт. Фактически - неотличимо от "Клинского светлого", чуть поплотнее, но с закрытыми глазами - не разберешь. Но все-таки слегка проглядывает загадочный привкус шампуня. [4]

"Клин-форт" (13%)

Клин. Желтая этикетка с зеленой надписью. По вкусу: "Клинское" с желтой этикеткой, с гораздо более резким вкусом и оттенком "Пензенского". Обладает самым сильным клинским ароматом. Пиво не для слабонервных! Тот же сорт, но с синей этикеткой: помягче и с хорошим жигулевским тоном. [5]

КРЕПКОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

Говоря о крепких горьких сортах, мы сразу же вспоминаем город Казань и "Красный Восток". "Хотя лично мне такое интенсивное пиво не нравится: им невозможно по-настоящему утолить жажду, т.к. в нем явно не хватает полёта и остроты, характерная красновостоковская горечь имеет явно не хмельное происхождение (сивушное?), что для светлого пива - большая беда. История та же, что с "Таопином темным", но с точностью до наоборот: и темные и светлые сорта имеют близкий вкус, но вкус этот для светлых - неестественный, поэтому темные красновостоковские сорта гораздо лучше светлых," - это справедливо для 0.33 бутылочек, в которых два сорта с закрытыми глазами не различишь. В поллитровых же вкус оказался без знакомой сивушно-глицериновой тупости, менее горьким и очень душистым, поэтому в одну кучу свалил я их зря.

Итак, пить "Востоки" следует _только_ поллитровые, вечером, из стаканов. Для 0.33 ?? отнять от оценки один-два балла.

"Казанское оригинальное" (14%)

Казань. Заглавный сорт в этой компании, о нем подробнее.

Светлое, но похоже на "Русское черное" - т.е., что называется, полутемное. Ассоциация: Балтика-4, настоянная на абрикосовых косточках :) Бутылка обычно 0.33 оригинальная, с гофрированным горлышком, но один раз пробовал и в 0.5. В поллитровом менее заметна горечь (которую, следовательно, так и тянет отнести на счет консерванта, но что-то странный это консервант), четче проявлен саднящий сивушный привкус - вспоминаем о клинской "Радонице", но "Казанское", по сравнению с ней, беднее, без травы. Как пиво может иметь такой резкий вкус при полном отсутствии в букете хмеля - тайна и непорядок. [4]

"Исетское" (16%)

Казань. Очень похоже на "Казанское оригинальное", но вкус, не смотря на плотность, более нейтральный. Светлее. [4]

"Ак барс" (15%)

Казань. Толк: "Белый барс". На заводе пренебрежительно считается дамским сортом, но мне нравится, пожалуй, больше остальных востоков. Действительно, оно мягче, близко к "Исетскому", но очень-очень сладкое, с фруктовым привкусом и легкой кислинкой - пьется, и правда, весьма легко, но быстро приедается. [5]

"Восточная Бавария" (11%)

Казань. Со вкусом прополиса. Очень приставучим, не смотря на малую плотность. При опробовании на пивном фестивале других сортов "Красного Востока" этот голос послышался и во всех них. К сожалению, недавно и оно появилось в 0.33 бутылках. [5]

"Идел" (11%)

Казань. Вкус уловить не могу ?? вроде бы прополиса, но в то же время совсем не прополиса, на "Борисфен" где-то похоже. Странный вкус, задуматься заставляет... не горький, солодовый, чуть солоноватый... Интересно, это не крови привкус, случайно? [4]

"Красный Восток" (12%)

Казань. Вкус никакой - даже консервантами не пахнет - вода. Хорошая ключевая вода. В поллитровом иногда наблюдается тот же загадочный привкус, что и в "Иделе". [3]

"Золотая искра" (16%)

Казань. Цвет золотистый, но вкус, как у темного, с дорферовским тоном. С медальками. [4]

"Богемское" (18%)

Казань. Как и "Богемское темное" - очень плотное и сивушное, особенно для светлого, но совсем без карамельного вкуса. В карамели - вся разница. Коньячок-с. [4]

"Сабантуй"

Казань. Собственный сорт "Красного Востока". Просто плотное ароматное пиво. [4]

"Славянское" (12%)

Казань. Мягче всех прочих "красных востоков". "Славянское" на очень многих заводах выпускают (у нас в Москве - ОПЗ и МЭПЗ), но пусть в тему будет это. Иногда бывает и в 0.5 бутылках. Теоретически, должно быть очень сухим, практически ? сладкое, с ванильным ароматом. [4]

Но что я говорю, разве ж это крепкое пиво! Самым крепким светлым пивом, производимым на территории СНГ, насколько мне известно, является:

"Van Pur 18°" (18%)

Львов. Оно имеет крепость аж 7.8°. Вкус - отвратительный: "Принц" с рюмкой плохой провинциальной водки, да и запах консервантов очень силен. [1]

ПИВО С ПРИВКУСОМ ТРЯПКИ

Фирменным горьким хмелевым букетом отличаются и светлые сорта "Тверьпива". К сожалению, к ним в полной мере относится то, что я говорил о темных - у меня после них болит голова - может, аллергия.

Это летнее пиво, так как его горечь потребна только по жаре. Менее плотные ("Тверское жигулевское.."Адмиралтейское") можно пить и из горлышка, но остальные все же лучше смотрятся в стакане.

"Тверское светлое" (14%)

Очень сильный хмелевой вкус, пожалуй, немного грубоват. Горчит, хотя за последний год оно медленно дрейфует в сторону большей сладости. Или это мой вкус дрейфует - горечи не чувствую, но, так или иначе, лучше оно от этого не становится. [4]

"Тверское" (14%)

Узнаваемый тверской вкус остался, но стал гораздо более мягким. Появилось то, чего так не хватало Твери - искристость и легкость букета. Но удивила его уродливая пена - почти никакая. В варианте 0.33 подразумевается дизайн для Европы, но сделано совершенно топорно, оформление - хуже, чем у "Афанасия". Зато, кажется, оно не вызывает такую головную боль. Единственное. [4]

Еще вариант: умотанная золотой фольгой бутылочка 0.31. 5.0° Вкус сладкий, паточный, тверской вкус исчез совершенно, зато вкус стал неотличим от.. 4.6-градусного "Столичного". Однако. Относится к обычному "Тверскому", как "Афанасий" к обычному "Тверскому светлому". [3]

"Афанасий светлое" (14%)

Пастеризованное "Тверское светлое". От него же

несправедливо унаследовало медали. Сладковатое. Химия. Выпускается в бутылках 0.5, 0.33 и, внимание, 0.25, внешне ничем не отличающихся от 0.33. Смутное чувство тревоги, возникающее, когда берешь в руку эту фальшивую 0.33, переходит в справедливое негодование, когда начинаешь внимательно читать этикетку - 0.25 - обманули! Самая маленькая емкость на территории России. Бандиты. [3]

"Rauch-beer" (14%)

Тоже Тверь. Есть и в бутылках, хотя в Москве продается в основном в розлив под видом немецкого. Неясно, почему оно называется "Копченое пиво" это обычный тверской вкус, может быть, чуть слаще и мягче. Очень напоминает продукцию "Букета Чувашии". Кажется, оно не до конца выброженное. По моим сведениям, некое тверское совместное предприятие покупает "Тверское", фильтрует его, что-то подмешивает и продает как "Рауш". [4]

"Охотничье" (12%)

Тверь. Тоже умотанная фольгой 0.31. В принципе, его правильней отнести в раздел "Золотистое". Смесь "Двойного золотого" с "Тверским", так скажем, сладковатое. Наиболее интересное из тверских, хотя и у него вкус бедноват и туповат. Как ни странно, показалось мне более плотным, чем "Тверское". Будем надеяться, что паточный привкус - это временные трудности. [4]

"Афанасий. Наша марка" (18%)

Тверь. 5°. Душистое, отменно пахнет хмелем, с густым, липким (это похвала) вкусом, в котором не угадывается ничего тверского. Более всего напоминает отличнейшее уплотненное "Жигулевское" и немножко ? казанское "Юбилейное". Сейчас ? лучший тверской сорт. Хорош под воблочку. [5]

"Адмиралтейское" (12%)

Выпускается заводом им. Степана Разина и Тверьпивом. Богатый острый хмелевой вкус Степана. Я бы даже не стал утверждать, что это вкус мокрой тряпки, ибо он совсем не плох. Хотя это так. :-) Лучше всего заедать им мясо или вообще с горячими закусками. [4]

А тверское "Адмиралтейское", похоже, пропало окончательно. Башка после него болела ужасно. [3]

Еще его варят в местечке Короча Белгородской области. Вот это дерьмо! [1]

Если уж заговорили о Твери, нельзя не сказать и о питерском заводе им. Степана Разина - у всех сортов Степана есть характерный привкус старого "Тверского жигулевского". Но зато Степан - более разнообразен. Что интересно, упомянутое

"Адмиралтейское" Степана абсолютно идентично тверскому "Адмиралтейскому" (или наоборот) - я больше не знаю случая, чтобы одноименные сорта разных заводов были бы так похожи.

Все эти сорта Степана съедобны только из стакана.

"Степан Разин специальное" (11%)

Плотность не обозначена, но судя по крепости - 2.8° - оно родилось от "Жигулевского", значит, 11%. Водянисто-горьковатое, со слабым разинским ароматом, после нескольких глотков начинает отдавать тинистой речной водой. Совершенно не по заслугам дорогое (в Москве ? от 4500 руб. за чебурашку). Любителям сего советую попробовать различное "Пиво из Владимира". [2]

"Степан Разин светлое" (12%)

Типично тверской вкус. И типично тверское последействие - от 2 и более бутылок начинает дико болеть голова. [3]

"Петровское" (14%)

То же, но вкус более острый. Лучшее среди обычных Степанов. Очень хорошо выпить стаканчик перед едой для аппетита или под мясо, но чуть становится теплым - начинает отвратительно припахивать тряпкой. Впрочем как и все. [5]

"Праздничное" (17%)

Оригинальная 0.37 бутылочка. Если пить с закрытыми глазами - вылитое (не в том, конечно, смысле :) "Адмиралтейское" из Твери. Разве что чуть погуще, но 17% никак не ощущаются. Голова опять же больше пол-литра не выносит. [3]

Но Степаны Разины говорят нам о тверском вкусе, каким он был раньше, а теперь на тверские (лишенные зверской горечи) сорта похожа продукция "Букета Чувашии". О привкусе тряпки говорить здесь уже, конечно, не приходится, но за компанию:

"Чувашское светлое (Чаваш сари)". (10.5%)

Чебоксары. Да нет, не испортилось. В свежем "Чувашском" - похожий привкус, оказалось - табачка. С непривычки не понравилось. [3]

"Чебоксарское" (13%)

Чебоксары, "Букет Чувашии". Золотистый сорт. Та же песня, но интенсивнее. Еле понял, что все чувашские сорта похожи на теперешние светлые тверские сорта, но только без их солодовой сладости (простите мне такой плеоназм). Пушистый солодово-травянистый вкус с дрожжевым оттенком. Припахивает табачком. Говаривают, что в Чувашии растет лучший в мире хмель. Может, оно и так. [3]

"Визитное (Хана сари)" (13%)

Чебоксары, "Букет Чувашии". Аналогично предыдущему, но цвет более светлый, а вкус (табачно-болотный) еще более похож

на "Тверское". [3]

СТОЛИЧНЫЙ СТИЛЬ

Сюда мы отнесем сорта, с разной степенью совершенства изображающие обычный вкус лагерного пива. Для них характерен сухой, горький вкус, где-то близкий к датским и немецким сортам.

"Столичное" (12%)

Москва. Очаковский завод = Моспивкомбинат = Бахус (1987). До того, как несколько лет назад стали бурно плодиться новые сорта, "Столичное" было лучшим московским сортом. Я с него начинал и люблю по сей день. Традиционно выпускалось с Триумфальной аркой на этикетке, имело очень сухой и горький вкус. (Иногда мне кажется, что то, превосходнейшее, "Столичное" производилось на Бадае, но теперь это уже не проверишь.) Сейчас его пастеризуют, цвет посветлел, вкус стал слабее и мягче, в эдаком буржуазном стиле, а жаль, но все равно - один из немногих приличных московских сортов. Сейчас выходит в трех видах: 0.5л крепостью 3.6% (4.6°), 0.33л крепостью 4.6° и 5.0°. Последнее производит впечатление безбожно крепленого пива - явно чувствуется спирт, хотя там его особо-то и нет. А предпоследнее - это типа нового "Тверского" - паточно-хмельной вкус. 0.5 теперь пушистое и с кислинкой - лучшее из теперешних "Столичных", хотя всё это не то, не то. Всесезонное пиво, употреблять лучше из горлышка. Старому - [5], пастеризованному - [4], пастеризованному 0.33-4.6° - [3], 0.33-5° - [2].

"Алывария" (14%)

Минский завод №2 "Алывария". Лучший его сорт. Похоже на "Столичное", но вкус более сладкий - фирменный привкус "Аливарии", напоминающий останкинский, я бы даже сказал точнее - останки. Припахивает спиртом. [3]

"Минский бровар" (13%)

Минск. "Аливария". Вкус бражный, с консервным привкусом. Вообще, "Аливария" относится к узнаваемым пивзаводам, во всех сортах - уникальный останкинскообразный оттенок недоброда. [3]

"Нямига" (11%)

Минск. Алывария. Вкус бражно-спиртовой - жидкое, вот спирт на первый план и вылез. С аливарным привкусом. [2]

"Белорусское" (13%)

То же самое - аналог "Столичного", но в зависимости от места изготовления - я пробовал речицкое, крыницкое, брестское и слуцкое - присутствует характерный для завода изготовителя привкус. Речицкое - лучшее и самое близкое к "Московскому" - [5], крыницкое (как обычно, было крыницким) [4], брестское ? напоминало МЭПЗ - [4], и слуцкое - какой-то незапоминающийся сухо-горьковатый вкус - [3].

"Слуцкое" (13%)

Город Слуцк, и лучий сорт среди светлых слуцких. Вроде "Столичного", но с легоньким карамельным привкусом. Сенно-винный аромат, характерный для Слуцкого пивзавода - незначителен. [3]

"Кутузовское" (14%)

Москва (1996). Трехгорный пивзавод (им. Бадаева). Не знаю куда это чудо приткнуть. Самый, если можно так выразиться, лучший сорт Бадаевского завода - попытка взяться за ум. Отличается по-немецки светлым, с желто-зеленоватым отливом, цветом и искристым, очень горьким вкусом, слегка напоминающим шампанское с ветошью. Все бы хорошо, но действие происходит на тухлом бадаевском фоне. Пить можно _только_ из стаканов. [2]

МЯГКОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

Теперь о сортах, в которых ничего, кроме мягкости. Французский пшеничный стиль. В этой группе наиболее широко распространена киевская "Оболонь". К сожалению, у них полный бардак с этикетками - видел их шесть или семь разных видов, крышечек - штук пять: зеленая, желтая, белая, лаковая с зеленой надписью, черная с жирной белой надписью - но среди них видимо только четыре разных сорта. У всех "Оболоней" крепость 5.0°.

"Оболонь"

Красная готическая надпись на желтой этикетке. Бутылка 0.5. Вкус мягкий, хотя и не такой мягкий как в "Оболонях" по 0.33, и более шипучий. [4]

"Оболонь светлое" (11%)

Белая этикетка. Диетическое пиво. Лучшее среди "Оболоней", хотя и самое дешевое. Это верно и для всего оболоневского ассортимента: чем дешевле, тем лучше. Странно, я обычно люблю более интенсивные уплотненные сорта. Вода очень мягкая - прямо как дождевая. Пушистое, любопытно пенится во рту, букет -

пустой, водянистый, посторонних привкусов не наблюдается. [5]

"Оболонь pilsner" (12%)

Зеленая, короче. По сравнению с предыдущей - есть хмелевой аромат. В бутылках с козаком, видимо, был этот же сорт, но тогда была больше угликислинка, ближе к №75. [4]

"Оболонь premium" (12%)

Желтая. По сравнению с предыдущей есть очень неприятный химический привкус - подобный часто встречается в анонимных украинских пивах "по лицензии" - мне он очень не нравится. (См. львовские Van Pur'ы). [3]

"Дорфер" (12%)

Киев. "Обокен" она же "Оболонь". Вкус близок к красновостоковскому "Юбилейному", но слаще (слегка притушенный и кажется крепленым). Лучший сорт среди этих униатов. [4]

"Берг" (12%)

Киев. "Обокен". Шаг от "Обокеновского" типажа в сторону, по-музейному говоря, Мастера кремлевского пива. Вкус тупой и хлопковый. [2]

"Отто" (12%)

Киев. "Обокен". Если попытаться задуматься, чем же отличаются эти сокрытые "Оболони" от "Оболоней" очевидных ? они более солодкие. В "Отто" даже как бы оттенок правильного "Московского". [4]

"Крафт" (12%)

Киев. "Обокен". Вкус неотличимо от предыдущего, но чуть похуже. [4]

"Черниговское" (11%)

Чернигов, фирма "Десна". Мягкое. Вкус чуть посуше, с приятной хмелевой пряностью в букете, плзень, но в том же духе. [4]

"Черниговское оригинальное" (11%)

Чернигов. Мягкий сладковатый вкус. Более похоже на белорусские "Жигули", чем на украинские сорта. [4]

"Губернатор" (13%)

Чернигов. Золотистый сорт с теплым солодовым вкусом, наблюдается легкий винный оттенок. [4]

"Майкопское" (11%)

Майкоп. Не совсем распробовал, но здорово похоже на продукцию "Славутича". [3]

В общем-то, сюда же относятся и младшенькие сорта минской "Крыницы" (до "Дражни" включительно), хотя в них кроме мягкости есть очень характерный и узнаваемый вкус хлебного мякиша. В более плотным преобладающей становится горечь

какой-то фирменной крыницевской травки.

"Свитанак" (10%)

Мягкое, появился неожиданный для "Крыницы" паточный оттенок, смахивает на "Русь" какую-нибудь. [2]

"Бурштын Беларуси" (11%)

Очень легкое золотистое пиво для жаркой погоды. Крыницкий аромат незначителен, легкая горчинка. [4]

"Дражня" (11%)

Лучшее из крыницких светлых. Очень мягкая вода. Вкус легкий, вспенивающийся, похожий на темное "Старожитное" - очень силен привкус теплого ржаного хлеба. [5]

"Крыница" (12%)

Минск. Воплощение крыницкого аромата. Даже чрезмерно ароматное и с горчинкой. С неведомой травкой. [4]

"Солнечное" (13%)

Минск. "Крыница", но, при всей выдержанности в стиле этого завода, оно имеет нехарактерно горький для "Крыницы" вкус, с ароматом трав, чуть тепло-сладковатое. В общем, похоже на таопины, но чувствуется, что здесь "Крыница" не совсем в своей тарелке. [3]

"Славутич светлое" (12%)

Запорожье, комбинат "Славутич". Главный конкурент киевской "Оболони", а вкус у славутичей менее европейский, зато более душистый. Хотя "Славутича светлого" это как раз не касается. Довольно бесцветный дрожжевой вкус разливняка. [4]

"Хортицкое светлое" (14%)

Запорожье. Очень душистое со сладковатым винно-медовым вкусом. Немного напоминает "Клинское юбилейное" и "Британию". [5]

"Козацкая сила" (13%)

Запорожье. Среднее между "Хортицким" и "Славутичем": есть и дрожжевой привкус и винно-хмелевой аромат. [4]

"Борисфен" (11.5%)

Запорожье. Душистое пиво с очень стойким и интенсивным пряно-медовым вкусом (прополиса?) показалось похожим на казанскую "Восточную Баварию", но я за это не поручусь. [4]

Интересным фирменным вкусом обладает харьковский пивзавод "Рогань", хотя особой разницы от сорта к сорту я не заметил. Различия ?? только в интенсивности одинакового в общем-то вкуса ? я охренел, когда понял, какого ? вкуса теплого молока с подсолнечным маслом из жареных семечек. Кстати говоря, нечто подобное наблюдается и в "импортных" "Оболонях".

"Украинское светлое" (11%)

Харьков, "Рогань". Как и было сказано: молоко с маслом.

Ничего более определенного сказать нельзя ?? все "Рогани" одинаковые. [4]

"Слобожанское" (11.5%)

Харьков, "Рогань". Аналогично. Из импортных пив "Рогани" наиболее близки к чешскому "Радгосту". [4]

"Оригинальное" (10%)

Харьков, "Рогань". Аналогично. А четверки этому, в общем-то очень хорошему, пиву я ставлю только потому, что в нем хмеля маловато и сладость его довольно быстро начинает утомлять. Но попробовать его, конечно, нужно. [4]

"Монастырское светлое" (13%)

Харьков, "Рогань". Чтобы хоть как-то выделить ? в этом чуть более выражен солодовый вкус, соответственно ? сладковатое. [5]

"UP Золотистое украинское светлое" (13%)

Харьков, "Рогань". Самое интенсивное из них. [4]

КИСЛОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

Как это ни печально, есть еще у нас заводы, варящие кислое пиво. Печальными чемпионами являются могилевское и гомельское пиво.

"Могилевское" (11%)

Могилев. Худший белорусский пивзавод. Вечнокислое пиво с неповторимым кисло-тухло-горьким послевкусием - не отплюешься. Оранжевое. [1]

"Былiннае" (11%)

Бобруйск. Вечнокислое пиво - клон "Жигулевского". Вкус - водянистый. Хотя, надо сказать, что слова "кислое-водянистое" я понимаю весьма расширительно (например, "Миллера" я бы назвал этим самым, и он бы отвалил с тремя баллами... это так, для референса). [2]

"Ярмарочное" (12%)

Бобруйск. Самое некислое в этой компании, попало сюда по сходству с "Былинным" - если его слить с "Очаковским светлым", будет "Ярмарочное". Вкус сухой, но бледноват, хотя из бутылки пьется нормально. [3]

"Гомельское" (15%)

Гомель - худший завод в Белоруссии после Могилева. Плотное, с винным оттенком, но очень кислое. [2]

"Iпуць" ("Ипуть") (11%)

Гомель. Ипуть - это речка в Белоруссии. "Ипуць" - протухшая вода из той речки. Жидкое и кислое. [1]

"Подникольское" (12%)

Гомель. Тошнотворный вкус прокисшей морской воды. К несчастью, имеет сильное послевкусие. [1]

В 1996 году гомельское пиво несколько поприличнело и

обзавелось маркой "Арагаст".

"Князь Паскевич" (13%)

Гомель, "Арагаст". Травянистый вкус, но горечи, при всем обилии хмеля, совсем мало. [3]

"Граф Румянцев" (14%)

Гомель, "Арагаст". Абсолютно такой же невыразительный болотистый вкус, как и у предыдущего. Но лучше, конечно, чем старая гомельская кислятина [3].

"Зубр крепкое" (14%)

Гомель, "Арагаст". Мне показалось, что оно несколько не в стиле "Арагаста" ? вкус грубый, скорее водопроводный, чем болотистый ? типа неудачных брестских экземпляров (сходстов, кстати, поразительное), но жестче. Крепость пива ощущается и на вкус и по действию. [2]

"Беловежскае" (11%)

Брест, "Бровар Брест". Кисловатое, но терпимо. С сенно-ванильным оттенком - что-то от "Старого замка" в нем есть. Когда портится, начинает походить на "Пикур классическое" [3].

"Европейское классичное" (12%)

Брест. Вкус кисловато-ванильный, с помоечным оттенком. Когда хорошее, в своей ванильности похоже на свежий МЭПЗ типа "Степного". Имхо, лучшее из брестских. [4]

"Брестское специальное" (12%)

Брест. Близко к бобруйским сортам. Даже не кислое. Кстати, о кислоте. Все брестские сорта имеют скверную привычку очень быстро портиться, но при этом становятся не кислыми, а сухими, горькими и со вкусом гнилого сена. С тех пор, как в 1996 году или около того Брестский пивзавод осовместился с немцами и переименовался в "Бровар Брест", оно стало более хранимым, но все равно можно купить несколько пастеризованных недельной давности бутылочек и половина будет тухлой, а вторая половина ? очень даже ничего. Если бы не эти фокусы, был бы хорошим заводом, а так... [3]

"Brest-beer"

Брестский завод. 5.0˚. У них хорошее чувство юмора. Представьте себе овальную этикетку "Bear Beer", на которой тщательно скопированным шрифтом написано:"Brest Beer", а там, где должен располагаться сам мишка, изображен бык с этикетки американских "* Bull"! Вкус, как у предыдущего, но с водопроводным привкусом наспиртованнее и грубее. [2]

"Маладзечанское" (11%)

Молодечно. Кислое, и это не смотря на то, что пастеризованное. Намечается некоторый гореленький привкус, но это его не спасает. Однако в этом году оно, кажется, немного

исправилось и стало средним белорусским "Жигулевским". [3]

Экспортный вариант носит название "Molodechenskoe" и ничем не лучше обычного. [3]

"Аршанскае" (12%)

Орша. Иначе именуемое "Оршанским". Горько-кислое с острым тухловато-хвойным вкусом. Похоже, на подкисающие лидские сорта, но еще тухлее. [1]

"Кутеинское" (14%)

Тоже Орша. Немногим лучше. Вкус мутноватее и теплее. [1]

"Рижское" (11%)

Белая Церковь Киевской области. Типичные "Жигули" с травяным вкусом. Немного походит на "Беловежское". Кислое. [1]

Мозырь Гомельской области. Довольно плотный сладкий хмелевой вкус с цветочным оттенком. Горечи мало, но настырное горькое послевкусие, как ни странно, наличествует. Сначала показалось похожим на уплотненное "Молодеченское" или еще что-нибудь в таком кислом белорусском роде, но потом вдруг понял, что это московское "Жигулевское" Бадаевского или Останкинского заводов. Чуть плотнее, чуть мягче, но оно. Соответственн, легкий привкус тряпки. [3]

ЖИГУЛЕВСКОЕ ПИВО

Ввиду фантастического разнообразия отечественных пив, появляющихся под таким наименованием, в качесте исключения, выделим их в особый раздел.

"Жигулевское" (11%)

Не менее 2.8% весовых спирта (3.5° по объему). В классическом варианте энергетическая ценность 37 ккал, но по разным заводам от этого стандарта бывают отклонения в большую сторону.

Кислого "Жигулевского" много. Прежде всего скажем о белорусских заводах. В принципе они варят не самые плохие "Жигули", но они плохо хранятся, даже пастеризованные. В целом, белорусские "Жигулевские" отличаются жидковатым травянистым вкусом, как на беду, совершенно неотносящимся к классическому "Жигулевскому".

а> Бобруйск Могилевской области.

Раннее было полным аналогом ихнего же "Былинного" - кислое и водянистое, хотя более водянистое, чем кислое: как воду его только и можно было пить. В прошедшем же 1996 году в нем неожиданно появилась довольно грубая горечь, а кислости стало поменьше. [2]

б> Молодечно Минской области.

Просто кислое, таким в прошлой жизни было "Молодеченское" ("Младзечанское"), но теперь "Молодеченское"

поприличнело, а их "Жигули" так дерьмом и остались. [1]

в> Мозырь Гомельской области.

Тоже кислое, но еще и с тухлым призвуком. [1]

г> Гомель.

Кисло-водопроводный вкус. В варианте, выпускающемся под маркой "Арагаст" стало некислым, но имеет вкус воды из под ржавого крана. Вообще, по сравнению с остальными гомельскими пивами, менее всего выиграло от появления на этикетке странного слова "Арагаст". [2]

д> Минский пивзавод "Крыница"

Довольно приличный пушистый ржаной вкус, но к настоящему "Жигулевскому" он никакого отношения не имеет. Напоминает, скорее, просто слегка разбавленную "Дражню". [3]

е> Слуцк Минской области

Отличается от настоящего "Жигулевского" вопиющим недостатком солодового привкуса, но я его у белорусских вообще что-то не встречал. Вкус сухой, жидковато-цветочный. [3]

Следующую группу "Жигулевских" составляют сорта различных провинциальных заводов, у которых на большее ума не хватает. Для них характерен кисло-болотный неопрятный букет ?? точнее сказать ?? веник.

Несколько заводов с севера Европейской России выделяются непомерной гнусностью букета даже среди них.

ж> Ржев Тверской области

Мерзкий вкус с крайне специфичной и узнаваемой тухлой горечью неясной этиологии. Похоже, что они добавляют в пиво какую-то пряность, но вычислить ее мне не удается. [1]

з> Рыбинск Ярославской области

Кислое с жутким горько-горелым оттенком. Цвет светло-зелено-коричнево-невыносимый. [1]

и> Торопец Тверской области

Кислое с сеном. Вообще на фоне прочих пивзаводов Тверской области "Тверьпиво", и правда, выглядит волшебным предприятием. [1]

к> Воронеж

Пластиковая 1.5л бутылка. Вкус негорький и водянистый, весьма похож на белорусские "Жигули", но потеплее и помягче будет. [3]

л> Арзамас Нижегородской области

Несколько неожиданно попал сюда сорт из весьма уважаемого мной пивного региона ?? Поволжья, а по идее, ему бы самое место в следующей группе. Вкус ?? тухло-травянистый. Надо бы перепроверить. [1]

"Жигулевское" из Поволжья отличается теплым очень

сильным хмелевым вкусом при относительно малой для такого буйства хмеля горечи.

м> "Жигулевское. Пиво из Чувашии" (11%)

Чебоксары. Мутное, кисло-горьковатый, хотя и не очень противный хмелевой вкус. Его тут много хвалили - может быть, оно просто испортилось, но если такое систематически творится с пивом на третий-четвертый день его жизни - это уже проблемы пива. В букете содержатся намеки на "Тверское светлое". [2]

н> "Жигулевское" (11%)

Саранск. Иногда можно пить, цвет у него неплохой - золотистый, но вкус - теплый хмелевой - не очень: горчинка отдает сивухой. [2]

Классическое "Жигулевское" пиво.

о> "Ярпиво жигулевское" (11%)

А вот и оно, собственно. Ярославль. Один из лучших вариантов "Жигулевского" пива Для меня - это вообще эталон "Жигулевского". По сравнению с предыдущими сортами, вкус более теплый и мягкий, ярко-солодовый, самый солодовый здесь, а хмеля совсем немного; водянистое, но освежающее. [4]

п> Рязань

Непосредственно к ярославскому примыкает рязанское "Жигулевское", но в нем хмеля еще меньше, вкус теплый, солодовый, как бы прикопченный, хотя раз на раз не приходится и иногда бывает кислым. Изготовитель называется разными именами типа "ООО Солод", "А/о Белый ветер" и так далее. Разные ли это заводы выяснить пока не удалось, но, по-моему, вкус ?? один. [4]

р> Москворецкий пивзавод

Очень похоже на рязанское "Жигулевское" от МЭПЗ (было лучшим в стране "Жигулевским", пока его не сняли с производства) - вкус солодовый, липкий, чуть сладковатый, хмеля - совсем мало, так что опять же в эту группу его записать нельзя. Скорее, оно похоже на слабенький "янтарный" сорт, но туда его относить и вовсе неловко. [4]

Специфически-тряпочное горькое "Жигулевское".

с> Кострома

Кислое, с палено-тряпочным оттенком в духе города Владимира. [1]

т> Останкинский пивзавод (Москва)

Главной особенностью завода является синтетический привкус сирени. "Жигулевское" с давленой крышечкой было очень жидким и кисловатым, теперь вкус стал поплотнее, заметно прибавилось горечи. [1]

у> "Пиво из Владимира жигулевское" (11%)

Владимир. Сходно с бадаевским. Наиболее мягкое из владимирских, вкус пенящийся, водянистый. Благодаря тому, что оно жидкое, говнистый владимирский привкус не так досаждает, оно просто затхлое. Если так можно выразиться, лучшее владимирское пиво. Но минус-бесконечность плюс один - все равно минус-бесконечность. [3]

ф> "Тверское жигулевское" (11%)

После некоторого перерыва в Москве снова появилось "Тверское жигулевское". Лучшее "Жигулевское" пиво, правда, на "Жигулевское" это совсем не похоже - типичный горький тверской вкус, только немного облегченный. Калорийнее, чем стандартные "Жигули". Головоломное, что особенно заметно, так как "Жигулевское" по одной пить не принято. [3]

х> "Жигулевское специальное" (11%)

Еще МЭПЗ. Отличается от обычного "Жигулевского" неприятной резкой горечью, совсем нехарактерной для МЭПЗа. [1]

Печальная весть - теперь его варит и Бадай. Горький ?? неотплюешься. [1].

ц> зарезервирован

ч> Трехгорный пивзавод (Москва)

Оно же ?? бадаевское. Притча во языцех. Заметно выделяется среди прочих "Жигулевских" своим резким вкусом. Пять лет назад - пиво номер один в Москве - единственный сорт, который можно было легко купить - знаменитое "пиво с крошеной пробковой крышечкой", "пиво без этикетки", "пиво с давленой крышкой". Теперь оно обзавелось "трехгорной" этикеткой, но вкус остался тот же. Как я уже говорил, здесь возможны варианты: у бадаевского - вкус отнюдь не затхлый, но вполне фекальный. Горькое, странно-сладковатое (сладость особенно проявляется в стакане). Вот к этому пиву нужно подавать воблу не для того, чтобы подчеркнуть нотку в букете, а для того только, чтобы заглушить его вкус. [2]

ш> "Жигулевское светлое" (11%)

Москва. Останкино. Любопытное явление: оно совсем не похоже на "Жигулевское" того же завода, потому что в нем нет того привкуса сирени, зато стало неотличимо походить на бадаевское. Смысл этой талантливой метаморфозы для меня неясен - чего ради было так стараться? Горькое. Хоть как-то его можно пить только из стакана. [2]

щ> "Клинское жигулевское" (11%)

Клин. Не знаю, каким оно там было раньше, но сейчас ? точь-в-точь "Клинское специальное" с красной этикеткой. Даже крепость и калорийность не жигулевская, а те же 3.8°, что и у

"Клинского специального". То бишь это не сорт, а просто эксплуатация известного слова. [5]

СВЕТЛОЕ ПИВО С ПАТОЧНЫМ ВКУСОМ

Это московские сорта.

Останкинский пивоваренный завод. Странный он - варят единственное в Москве темное пиво (имхо - одно из лучших в стране), и, в то же время, светлые сорта - очень неприглядны:

"Останкинское светлое" (14%)

Москва. Единственное сносное из светлых. Вкус трупный, очень горький и с сиренью. [2]

"Русь" (11%)

Москва, Останкино. Наблюдал необыкновенное явление: просроченная на неделю "Русь" сама вторично добродила в бутылке, вкус стал явно суше, душистее, где-то близко к "Российскому", крепче стала, пениться начала как "Петергоф", кислоты и в помине не было... Короче, я думал, раз уж дико старая "Русь" такая, то какова же свежая... Оказалось, что свежая - не в пример хуже. Вкус трупно-паточный. [1]

"Марьина роща" (11%)

Москва, Останкинский пивзавод. Абсолютно "Жигулевское", но хуже. Вкус невыносимый, пустой, сладковатый, тошнотворный, химический. Шибает сиренью и дерьмом. [1]

СВЕТЛОЕ ПИВО С ТРЯПОЧНЫМ ВКУСОМ

В этих сортах присутствует затхлый фекальный привкус. Возможны варианты: просто затхлый или просто фекальный. Любопытно, что во всех, "рейтингах", публиковавшихся в московской прессе, во главе обязательно стот какой-нибудь сорт из этой неславной когорты. К чему бы это?

"Золотые ворота" (12.5%)

"Пиво из Владимира" (1995). Худший пивзавод в России. Худший российский сорт, который мне доводилось пробовать. Точная копия прокисшего и тухлого бадаевского "Московского". Оранжевое. Пахнет вонючей тряпкой. Пить можно хоть из чего - все равно не поможет. [1]

"Студеная гора" (11%)

Новый сорт (1995) "Пива из Владимира". Такое красивое название, и такое некрасивое тухлое содержимое. Полный аналог предыдущего: кислое "Московское", цвет - ядовито-оранжевый. Пахнет старой вонючей тряпкой. [1]

"Ямское" (11%)

Город Лакинск Владимирской области. Оригинальная пузатая 0.33л бутылка. Наводит на размышления о том, почему разные сорта могут быть так похожи друг на друга: похожая вода, одни и те же материалы, одна и та же технология... Абсолютный аналог

владимирского "Жигулевского", разве что потухлее. Пахнет тр... ну, короче, в этом разделе все так пахнут. [1]

"Трехгорное" (12%)

Москва. С 1993. Трехгорный пивзавод, он же ТПЗ, он же завод им. Бадаева - не дайте себя обмануть. Странное, с неуловимым фекальным вкусом. Как им это удалось? А ведь потом зеленые, неопытные пиволюбы попробуют это "пиво" и будут всем рассказывать, что все русское пиво - говно, а Faxe - это рулез. :(Тошнотворное - в прямом смысле этого слова. 3.5°. [2]

"Московское" (13%)

ТПЗ. Странное, с более плотным помоечным вкусом, но, в принципе, абсолютно неотличимо от предыдущего. Крепость - та же. Тошнотворное. Имхо худший московский сорт. Не путать с "Московскими" останкинским - трупным, отличнейшим МЭПЗовским - ванильно-хмелевым, самым приятным среди однофамильцев, красно-востоковским - неплохим, с резким спирто-хмелевым вкусом, но почему оно "Московское" - непонятно совершенно. Оригинал - это бадаевское. Специфика сорта определяется рисовыми добавками. [3]

"Ярпиво Экспресс" - "Ярославское-1" (11%)

Ярославль (1995). Сорт весьма уважаемого мною завода попал сюда совершенно неожиданно, но факт остается фактом - оно до слез похоже на владимирские сорта, на фирменный ярославский хмель нет и намека. Сожалею. Имеет вкус завонявшейся тряпки. [1]

"Премьер классик" (11%)

Иваново (1995). Не путать с "Премьером премьером" - этикетки очень похожие. 4.6°. Так же совершенно неожиданно сорт уважаемого завода оказался трехгорным, прошибает спиртом. Цвет - блеклый, чуть желтый. Вкус ? блеклый и водопроводный. Серебряная медаль "Сочи-96" - странно, за что? Попробовав его на выставке понял, за что там - другое пиво. Похоже, ивановское пиво просто не могут довезти до Москвы. [2]

Здесь же самое место могилевским и оршанским сортам, но они кислее, чем тухлее, да и на эталонное "Жигулевское пиво из Владимира" не очень похожи...

Гм, а мне, кстати, в этом году эти тряпочные сорта уже больше нравятся. Только охлаждать их надо посильнее, да пить только из стакана. Но ругань все равно убирать не буду.

СВЕТЛОЕ ПИВО С СЕННЫМ ВКУСОМ

По всей видимости, в советское время это был самый распространенный вид пива, назовем его, вслед за "Пикуром", Ностальгия. Типичная плотность 11%, это означает, что большая часть этих сортов происходит от "Жигулевского" с различными

местными вариациями. Эти сорта весьма схожи между собой, их легко перепутать, но нельзя не узнать. Про них здесь недавно кто-то выразился:"Пахнет сеном и говном". Может быть, но и среди них попадается весьма приличное пиво, т.к. в более плотных ностальгиях появляется оригинальный винный оттенок, и, начиная где-то с 13%, его даже можно пить. Ностальгии варят большинство провинциальных белорусских и российских пивзаводов, но не только они.

Как я понял, чисто ностальгический вкус проявляется только при питье из бутылки, в стакане оно может попасть и в другие стили пива - с этим еще предстоит хорошенько разобраться.

"Пикур Ностальгия" (11%)

Курск. Как я понял, сознательное изображение данного вида пива. Надо сказать, весьма удачное. Рассказывают, что оно было разработано по просьбам трудящихся, воспитанных в советское время на тухлом "Жигулевском", а название "Жигулевское" было уже зарегистрировано, покупать его куряне пожадничали и назвались "Ностальгией". Прямо типические характеры в русском пивоварении - картина, а не пиво. Основной вкус, как и было заявлено, сенный, но едва уловимые оттенки: винный и цветочный - весьма его облагораживают. [3]

"Меценат" (11%)

Иваново (1996). 4.1°. Варится к различным праздникам с различными портретами на этикетке: к 100-летнему юбилею Нижегородской ярмарки - с Бугровым, к 125-летию Иваново-Вознесенска - с Бурылиным и ещё есть. Типичная ностальгия, хотя вкус устремлен к руссской горечи "Владимира Мономаха". Любопытно, первые глотки - очень хороши показались, но, пока допил бутылку резко разонравилось. [3]

В этом же стиле работает Ногинский пивзавод, но менее удачно:

"Ногинское юбилейное" (11%)

Ногинск. Неприятный теплый сенной вкус с жигулевскими мотивами. Жидковатое. На этикетке написано:"Завод основан в в XIX веке". Конкретно. Похоже, что столетний юбилей они собираются праздновать до конца столетия. [2]

"Богородское" (12%)

Ногинск АКА Богородск. (Ногин - это агент большевизма, в честь, если так можно выразиться, которого Богородск и переименовали). В принципе, все то же самое, разве что, не такое водянистое. Чуть сильнее аромат солода. [2]

"ГерРус" (11%)

Калужская область. Какая-то деревня. Очень похоже на остальные 11%-ные сорта из данной группы, что объясняется их

общим предком. Отличия: чуть больше хмеля, с небольшим винным оттенком. [2]

Наиболее приятным из "ностальгических" заводов, безусловно, является ярославский:

"Ярпиво традиционное" (11%)

Ярославль. Как и было сказано: 11%, значит, что? По сравнению с "ГерРусом" - еще больше хмеля, винный привкус - сильнее. [3]

"Российское" (10%)

Тоже Ярпиво. Отличается неожиданно сильным для такой плотности мягким хмелевым вкусом, но при этом отнюдь не горькое. Самое душистое и воздушное из ярославских. Не смотря на такую малую плотность и крепость (2.7°), благодаря отменному букету, отлично пьется круглый год. Лучше потреблять из птылки. [4]

Совершенно поносный вариант этого сорта варится в Ржеве - неприятнейший горький привкус какой-то невыясненной химии. [1]

Также варится и на великом "Таопине". "Российское" от "Таопина" немного водянистое, таопиновский вкус отсутствует и вообще вкус немного отсутствует, но все равно отличнейшая летняя вещь. [4]

Типичный "ностальгический" вкус и у всех светлых сортов Саранского пивзавода (Саранская обасть, поселок Ялга). Кстати говоря, он считается одним из лучших пивзаводов России, хотя я это понял не сразу.

"Саранское светлое" (12.5%)

Травянистый букет, напоминающий рязанское жигулевское, в котором прорезывается светлая нотка, напоминающая о "Золотом колоске", но только этого мало. Пить можно только из стакана, как и остальные саранские. [2]

"Толстяк легкое" (11%)

Саранск. 3.8°. Вкус отсутствующий, но при этом сивушный, сразу вспоминаешь казанское "Богемское". Видимо, все саранские сорта варятся на очень мягкой воде, на "Легком" это просто угнетает. [3]

"Спартак светлое" (13%)

Тоже саранское. Заметно крепче (4.8°) и плотнее предыдущих. Букет такой же травянистый, горький. но появился сильный сивушно-винный привкус. (Хотя винный в последнее время ослаб). [4]

"Толстяк доброе" (12%)

Саранск. 5.0°. Аналогично, но с солодовым привкусом, под воблу. Хмелевой букет именно хмелевой, а не травянистый.

Горькое, когда выдохнутся пузырьки, горечь исчезает, появляется дрожжевой привкус и оно становится похожим на разливные сорта. (Эта уходящая в никуда горечь, кстати, особенность саранских пив, по которой их можно вычислять). В принципе, лучшее и самое традиционное из саранских. [4]

"Толстяк забористое" (14%)

Саранск. 6.5°. Им хорошо, дешево и безопасно (в смысле похмелья) напиваться, вкус не спиртовой (больше 5 градусов не дашь), горечь пустоватая (как та, что отличает красные востоки в 0.33 бутылках от нормальных) и вообще вкус удачно сочетается с тем настроением, под которое начинаешь напиваться. Про температурные особенности употребления я уже писал для "Толстяка темного". С учетом алкоголической специфики сорта [5].

На теплый "Спартак" похоже почти все светлое пиво из Слуцка. В последнее время у них появилось очень много новых сортов, которые до неприличия смахивают друг на друга и различаются, в лучшем случае, интенсивностью одинакового вкуса, обычно же - только этикеткой. В общем случае вкус можно описать как ностальгический с заметным винным оттенком. Фирменным привкусом завода является горьковато-гадкий ?? как бы останкинский ?? привкус цветчной пыльцы.

"Выбранецкое" (12%)

Слуцк. Вкус - вышеописанный с водянистостью. Наиболее приятное из слуцких ностальгий. [2]

"Трайчанское" (12%)

Слуцк. Аналогично, но чуть погорчее, запах - более сенной. [2]

"Данко" (14%)

Слуцк. Плотнее, вкус - винный, почему-то появилась кислинка. [2]

"Маршальское" (15%)

Слуцк. Неотличимо от предыдущего. Вообще. [2]

А на охлажденный "Спартак" похоже пиво из Волжского Волгоградской области.

"Волжанин" (11%)

Волжский. Типичные "Жигули" типа чебоксарских. [3]

"Ахтуба"

Волжский. Это же саранский "Спартак" по вкусу? [4]

"Престиж"

Волжский. Аналогично. Может быть, я чего не понял, но меня пиво из Волжского не впечатлило. Упаковано красиво, непастеризованное, с чистым дрожжевым тоном и приятной хмелевой горчинкой, но ничего особенного. [4]

Сорта Пермского завода своего определенного лица не имеют.

"Рифей" (10.5%)

Пермь. Вкус - тухловатый, легкий, стиль "Российского". Прозревается некоторая водопроводность. Вообще же (как и все пермское пиво) - безликое и неинтересное. [2]

"Рифей" (11.5%)

Пермь. То же, но с повышенным градусом. [3]

"Пермское губернское" (13%)

Пермь (обновлен в 1996). Пожалуй, лучшее пермское пиво. Темно-золотистый цвет, вкус - слека разбавленное из под крана "Москворецкое". Получило в 1994-м медаль. [3]

"Воронежское" (11.5%)

Воронеж. Пластиково-бутылочное. Аналог ихнего же "Жигулевского", но покрепче (5°) и погуще. Вкус ? травянисто-пчелиный. [3]

НОСТАЛЬГИЯ БОЛОТНАЯ

Болотная - не из желания обидеть, мне этот стиль очень нравится, но другого слова - не подобрать. К тому же болотный привкус исчезает при питье из стакана и особенно при охлаждении ниже хотя бы 12° и превращается в приятнейшую острую горчинку. Здесь упомянем белорусский пивзавод в Лиде. Его сорта обладают наиболее интенсивным хмелевым ароматом, поэтому требуют хорошего охлаждения и питья из стаканов. В более теплом виде становится горьким и просто не лезет в горло.

"Лидское" (13%)

Лида (1989). Один из лучших белорусских заводов и, наверное, самый узнаваемый. Очень горькое, с сильным затхлым хмельным вкусом. Медаль "Сочи-94". Если немного к нему привыкнуть, начинаешь замечать богатство букета, но вкус все равно резковат. [4]

"Лидское классическое" (12%)

Лида. Более нежный вариант "Лидского". Слаще и победнее, зато его проще пить. Хотя при охлаждении у него исчезает не только горечь, но вообще вкус. [3]

"Лидское прінеманскае" (11%)

Лида. Перевод, наверное: "Употреблянское внутрь"? :-) Самое близкое из лидских к "жигулям". Жидковатое, немного затхлое и с кислинкой. [2]

"Лидское нетрадиционное" (11%)

Лида. С добавкой жень-шеня, но его присутствие в букете не обнаруживается. Очень и очень похоже на "Днепровское". Обладает "радиопратектарными уласцивасями" (противорадиационными свойствами, как я понял), то есть нам,

перед экраном монитора сидючи, его пить сам Бог велел. Да и вообще [5]

Болотистый вкус намечается и у Речицкого завода, но он у него много острее, что его очень облагораживает. Привыкнуть к нему не просто, зато, если уж привыкнешь, понимаешь, что это лучший завод в Беларуси.

"Речицкое светлое" (15%)

Лучий светлый сорт пивзавода в Речице и один из лучших белорусских сортов. Узнаваемый фирменный тонкий острый вкус с легкой кислинкой, отлично углекислое, великолепно душистое. Очень много хмеля, со слабым фруктовым оттенком. [5]

"Днепровское" (11%)

Речица. С замечательным горьковатым хмелевым вкусом. В некоторых партиях проскакивают фруктовые нотки. Если его пить прямо из бутылки - вкус немного кисловатый, напоминающий причесанного Степана Разина и Тверь, а когда оно было непастеризованным - и просто затхлый (т.е. непастеризованное было много хуже). Из стакана же - идет великолепно. Охлаждать до посинения. [5+]

"Мара" (13%)

Полоцк. "ВиТон". Полоцкий завод занимает промежуточное положение между слуцким и лидским: ближе к типичной винно-сенной ностальгии, но с все-таки заметной болотной горечью. Стаканное. Можно пить и из горлышка, но нужно к нему притерпеться. [3]

"Полоцкое любительское" (11%)

"Витон". Почти типичная ностальгия, но все-таки чуть-чуть болотная. [2]

"Золотой орел" (12%)

Город Короча Белгородской области. Уникальность этого сорта в том, что у него нет вкуса. Вообще. Вернее, это вкус теплого и щедро разбавленного "Буратино", но в тех едва уловимых осколках букета, что проглядываются за этой убийственной пустотой, узнаем аромат болотной ностальгии. [1]

МОСКОВСКОЕ ПИВО

Вообще, пиво в Москве, прямо скажем, неважное. В большинстве сортов присутствует кисло-химический или паточный вкус, который разнообразят собственные глюки различных заводов (в порядке ухудшения):

1) Московский экспериментальный пивоваренный завод (МЭПЗ). Он же "Коломенское", он же "Москворецкий пивзавод". Эмблема - "М" с пеной. В букете: немного ностальгии и легкий солодовый привкус.

2) Моспивкомбинат. Он же "Очаковский пивзавод", он же

"Бахус". Пастеризационная кислинка, у всех сортов вкус чуть-чуть баночный. Эмблема - буква "М", свитая из хмельных веточек.

3) Останкинский пивзавод. Во всех светлых сортах - неопрятный сладко-паточный привкус. Эмблема - Останкинская телебашня в хмелевых листьях.

4) Хамовнический пивзавод. Он же Московский экспериментальный завод пивобезалкогольных напитков". Все массовые сорта - одинаковые, все имеют резкий привкус консерванта и пластмассовый баночный вкус. Качество сортов обратно пропорционально тиражу.

5) Трехгорный пивзавод. Он же завод имени Бадаева. Все пиво имеет вкус и запах старой мокрой половой тряпки. Эмблема - ТЗ.

6) Разные мелкие конторы, варящие как бы импортное пиво по лицензии.

Начнем с лучшего. В букете Москворецкого завода борются две противоположные силы: сладковатый фруктовый оттенок, напоминающий фирменный вкус питерской "Вены", но более блеклый (можно сказать и "менее приторный") и резкий горький вкус ностальгии болотной. В общем случае первая сила побеждает в более плотных сортах и в более свежем пиве. Стоит также остерегаться бутылок с трехмесячным сроком хранения (а такие часто попадаются) так вкус вообще пришиблен.

"Посадское" (11%)

Москва. МЭПЗ. Стоит немного в стороне от этой борьбы. Усовершенствованное "Жигулевское" - то есть с легонькой хмелевой горчинкой, запах ?? приятный, солодовый, паточно-дрожжевой, то есть ?? качественного разливняка (кстати, все хорошее разливное ларьковое пиво в Москве производится именно на МЭПЗе), отлично пьется в больших количествах. [4]

Существует несколько вариантов "Москворецкого классического" с принципиально разным вкусом. Зримым на этикетке проявлением этого является разная калорийность.

"Москворецкое классическое" (37ккал) (11%)

МЭПЗ. Полуторалитровые пластиковые бутылки. По пищевому составу и по вкусу выясняем, что это не что иное, как "Посадское". Отличается от него большим количеством хмеля и отсутствием дрожжевого привкуса. [3]

"Москворецкое классическое" (40ккал) (11%)

МЭПЗ. Ностальгия болотная. Горько-гадкий вкус без всякого намека на фирменную МЭПЗовскую фруктовость. [2]

"Москворецкое классическое" (44ккал) (11%)

МЭПЗ. Стеклянные бутылки 0.35 и 0.5. В 0.35 хмелевой болотисый вкус очень силен, неприятно пахнет спиртом. [2]

"Славянское" (12%)

"Славянское" придумали на МЭПЗе в 1984, в голодной на пивное разнообразие Москве это была сенсация: тонкий рисово-хмелевой горьковатый вкус, пшенично-золотистого цвета, такое распенистое, что в кислинку ударяет... До 1987 у него просто не было конкурентов. Сейчас "Славянское" потерялось среди более плотных собратьев, но вкус стал, пожалуй, даже интереснее: горечь ушла, появилась легкая карамельность (сила номер один), хотя и жидковатое оно. [4]

"Москворецкое традиционное" (13%)

МЭПЗ. Переходный сорт: травянистый и карамельный привкусы находятся в динамическом равновесии. При питье из горлышка побеждает первый, из стакана ?? второй. [3]

"Москворецкое оригинальное" (14%)

МЭПЗ. Своеобразное. Преобладает сильный хмелевой вкус с горьким запахом полыни (которая в него непосредственно добавляется). В 0.33 варианте, как обычно, букет изуродован и запах полыни имеет склонность превращаться в простую болотистость. А вот зато в 0.5 этот аромат вполне узнаваем и весьма радует. [5]

"Степное" (14%)

МЭПЗ. Этой зимой (97) МЭПЗ очень похорошел в том же направлении, что и Клинский пивзавод, пиво стало более сладким и мягким на ощупь, менее хмелевым. Горечь испарилась. В "Степном" появился очень тонкий, но сильный оттенок изюма что ли. Сейчас "Степное" ? лучший московский светлый сорт. Правда, попадалось несколько партий без этого привкуса, но не по ним судим. [5]

Кроме "Степного" эта замечательная фруктовость наблюдается в МЭПЗовских "Московском" и "Славянском", с оговорками ? в "Москворецком" (17%).

"Очаковское" (13%)

Москва. Бахус. 0.33 синяя бутылка с мужиком. Хмельной вкус - острый и сильный, но перебиваемый кисловатым оттенком консервантов. Куда-то пропало. [4]

"Очаковское светлое" (11%)

Москва. Бахус (1995). 4.0˚. Бутылка только 0.5 л. Легкий фруктовый вкус с консервной кислинкой. Напоминает первую "Балтику". И вообще, пиво Бахуса - наиболее близкое к "балтикам" среди московских. Да, пожалуй, и не только среди московских. Пить лучше из стакана. [4]

ЯНТАРНОЕ ПИВО

Сюда относятся светлые сорта, где-то приближающиеся по букету и по янтарно-золотистому цвету к темным. Для них, как

правило, характерен сладковатый солодовый вкус, очень высокая плотность (14% и более) и повышенная крепость (около 5°).

Исключительно хороши осенью и зимой.

Хорошим представителем этой категории является

"Москворецкое" (17%)

Это самое плотное московское пиво. Один из лучших сортов Москворецкого экспериментального пивоваренного завода. Вкус сравним с Балтикой-4, что называется, полутемное. Имеет заметный привкус солодового сахара - сладкое то-бишь, и сильно отличается от всех остальных, более сухих, сортов МЭПЗ. Бедновато ароматом - хмеля мало. [4]

"Ярославское"

Лучший сорт в Ярославле. Очень душистое - много хмеля, приятный теплый, сладковатый, чуть винно-ностальгический вкус. Замечательно пьется даже из бутылки. [4]

"Дедново" (14%)

Бобруйск. Лучший бобруйский сорт ? золотистого типа. Вкус ярко-солодовый, с кремовым тоном, горько-сладкий, напоминающий жидкие темные сорта. В букете множество трудноописуемых оттенков. [4]

"Старый замок" (14%)

Лучший сорт завода в Лиде. Если хорошенько охладить - появляется интересный и в общем-то нехарактерный для Лиды сладковатый кофейный аромат. Плотное и сытное. Очень хорошо употреблять из стакана и с сыром. Следует отметить, что лидские сорта никогда не бывают пастеризованными, поэтому у свежего вкус весьма силен [4].

"Вязынскае" (14%)

Минск. "Крыница". Самое плотное из крыницевских. Цвет - темно-золотистый, вкус плотный, крыницевский хлебный аромат почти незаметен. С лидской подтухлостью. [3]

"Очаковское специальное" (11%)

Москва. Не смотря на малую плотность, довольно крепкое (4°), вкус солодовый, сладковатый, винный (так было весной, теперь всё глушит вкус консервы). Прошу прощения у питерцев, но оно отдаленно напоминает "Б-3". [3]

"Золотое двойное" (15%)

Степан Разин. Весьма старый и уважаемый сорт. Запах Степана - умеренный. Вкус, напоминающий темное пиво - приятный, присутствуют солодовый и, немного, винный ароматы. Несколько отдает какой-то микстурой. Цвет - красивый, червонно-золотой. Зимнее пиво. [5+]

"Калинкинъ юбилейное" (18%)

Питер. Завод им. Степана Разина. Того же типа, что и

предыдущее, но крепче (5.8°), вкус острее, весьма оригинальный: темный, насыщенный, бражный, с заметным, слишком заметным, сивушным оттенком. Где-то на донышке бутылки проглядывает фирменный разинский аромат. Опять же, изображается старинный русский сорт. Я готов им поверить - от него веет веками. В жару его пить не очень приятно, а в холодное время года - преславная вещица. [5+]

Оба эти сорта хорошо подавать к мясу.

"Купеческое светлое" (14%)

Красноярск. Фитопиво. Похоже на одноименное темное - и крепость та же - и, соответственно, на "Калинкина". Еще одно сравнение - белые массандровские портвейны. Старорежимный, скажу я вам, господа, вкус. Весьма и весьма. [5]

"Заповедное" (15%)

Красноярск. Фитопиво. 4.5°. Лучший и самый плотный красноярский сорт. Вкус специфический, калинкинообразный, винно-медовый, с сильным пряным оттенком. Изготовитель утверждает, что оно пахнет хвоей. Сие сомнительно. [5]

"Сергиевская рать" (14%)

Пикур (1996). 4.2° Очень густой тёмно-золотистый вкус - похоже на "Пикур темное", но гуще, гуще. Букет - неоригинальный (в толпе его, не различишь, как "Таопин"), но богатый, со следами белого портвейна. [5]

"Пикур оригинальное" (13%)

Курск. Никакое оно не янтарное, просто в моей нумерации заблудилось. Сравнивать ни с чем не буду (можно сказать, просто лагер), я с ним всех прочих сравнивал. Не уверен, но на питерскую "Красную Баварию", по-моему, немного похоже. [4]

"Богородское янтарное"

Ногинск. Хотели они сделать янтарное, а получилась "ностальгия" с водопроводным привкусом. К тому же оно кислое. [1]

СВЕТЛОЕ ПИВО С ХИМИЧЕСКИМ ВКУСОМ

Теперь о грустном, то есть опять о московском.

Хамовнический пивзавод - АО "Мажорское пиво". Отличились тем, что в 1991 году бутылка "Хамовнического" стоила 15 (пятнадцать!) рублей (как ящик "Жигулевского"). Самое дорогое московское пиво, не знаю, как сейчас, а в прошлом году пиво из окошка в стене завода (очень грязной стене, кстати) в обмен на бутылки - дешевле 4000 не стоило.

Все пиво пастеризованное, с консервантами и на одно лицо: по вкусу не различишь. Они даже не пишут на этикетке плотность - только содержание спирта. Отличаются не по вкусу высокой ценой, химически кисловатым вкусом с совершенно явным

запахом спирта.

Думал-думал, что они напоминают, вспомнил, что - целуллоид.

Из горлышка пить их невозможно, человеческий облик появляется только в стакане, накат после хамовнических идет дебильный и голова потом болит.

"Влас"

Хамское. Больше хмеля по сравнению с остальными, что почти отбивает вкус консерванта, суше прочих. Лучший массовый сорт Хамовников. [4]

"Хамовническое"

Хамское. Кисло-хмелевое, с привкусом консерванта. [3]

"Московское оригинальное"

Хамское. На этикетке написано по-ненашему: Beer of Moscow Original. Похоже на "Власа", но с рисовым привкусом и слаще. [4]

"Рок-н-ролл"

Хамское. Кажется, чуть плотнее остальных, но это - на глазок - плотность - не написана. Как и все - кислое и отдает спиртом, хотя и несколько сильнее. [1]

"Царь-пушка"

Хамское. Кислое, с привкусом спирта. И еще каким-то - тошнотворным, полное ощущение, что пьешь баночное. А сейчас они стали горлышко золотой фольгой обматывать - имхо, после "Тройки" - первыми в России. А зачем? [1]

"50 лет Победы"

Хамское. Временно переименованное к празднику - "Царь-пушка". [1]

"Россиянин"

Хамское. Совершенно явственно разит спиртом, хотя и жидкое. [1]

"Радонеж"

Хамское. Немножко воды, немножко хмеля, на два пальца - водки "Зверь". Жидкое и вонючее. Приятного аппетита, я это пить не могу, это не пиво. [1]

"Хамовники"

Хамское. Разливное. Не похоже само на себя - исчез характерный неприятный хамовнический привкус, осталось банальнейшее европейское пиво - бесцветный лагерный вкус, вкусовым рецепторам не за что зацепиться. Дорогое, зараза. [4]

"Хамовническое специальное" ("Moscow Beer")

Хамское. Похоже на "Московское оригинальное" - рисовый вкус, но плюс к тому - узнаваемый солодовый МЭПЗовский призвук. Отталкивающе сладковатое, но лучший на сегодня сорт Хамовников. [5]

ПИВО С ФРУКТОВЫМ ВКУСОМ

Долго не мог определиться с этим стилем, но решение, как всегда, пришло неожиданно. Итак, берем охлажденную "Балтику-2", наливаем в стакан и разбавляем в пропорции 1:1 охлажденной и фильтрованной некипяченой водой. Прислушиваемся к чувствам. Это самая настоящая газированная вода с сиропом за 3 копейки. "Буратино".

"Невское оригинальное" (15%)

Лучший сорт питерской "Вены". Эталон в этой группе. Очень мягкое, с ярким сладким, карамельным (в обывательском смысле, т.е. конфетным) вкусом. Имеет очень сильное и долгое парфюмерное послевкусие. С медальками. Бутылка хорошо оформлена. В последнее время в букете вдруг начал выпирать спирт. [5+]

"Петергоф" (13%)

Питер. Пивзавод "Вена". Мягкость дождевой воды, удушающая пена, вкус несущественный, хотя и очень узнаваемый. Фруктовым его не назовешь, но близко к этому. Вернее будет сказать, парфюмерный вкус, конкретно, "Шипра". [5]

"Праздничное оригинальное" (17%)

"Бавария" СПб (1996). Очень интенсивный вкус: парфюмерный типа "Невского", но плотнее и немного менее навязчивый. Можно от него отличить по еле уловимому ореховому привкусу. Медаль: СПБ аукцион '96. Когда начинает подкисать, наполняется невыносимой аптечной горечью. [5]

"Бавария светлое" (12.5%)

"Бавария" СПб (1993). Родственно "Петергофу", но отличие в более плоском вкусе и в том, что оно, как, кстати, и баварское "Праздничное оригинальное", похоже на светлого "Радегаста". Из наших сортов аналогичный привкус представлен в младших "Роганях". Его очень портит щелочной аптечный привкус. [3]

"Балтика-1" (11%)

СПб (1994). 4.4°. "Светлая", зеленая. Сильно напоминает "Очаковское светлое", вкус несколько напоминает газированную воду, которую дают в самолетах "Аэрофлота". Пить лучше из бутылки - во-первых, оно обладает главным достоинством уличного пива (отливать не хочется), а во-вторых, лучше в его букет не вникать: при внимательном испивании из стакана в "Балтике" проявляется неожиданный привкус раздавленного клопа-вонючки. Вообще, слава "Балтики" как лучшего российского пива, мягко говоря, сильно преувеличена и зиждется, главным образом, на весьма талантливом маркетинге (самая профессиональная работа над рекламой и торговой маркой среди всех российских пивоваров, это спору нет) да еще на очень

мягком вкусе, что называется "пиво, которое нравится тем, кому не нравится пиво" ?? вряд ли это достоинство. [3]

"Балтика-2" (11.5%)

СПб (1994) "Особая", красная. Вкус - как и было сказано. Для полного удовольствия в букете определенно не хватает остроты: с тех пор, как в Москве стало продаваться одна пастеризованная "Балтика", вкус стал явно приглушенным. Обладает удивительным свойством (как и вся светлая "Балтика", но это - особенно): после него относительно мало хочется отойти до ветру незаменимо в длительных поездках по городу. Это его главное достоинство. [2]

"Балтика-3" ("Классическое") (12%)

Питер. С 1994 года. 4.8°. Аромат чем-то напоминает крыницкие сорта хлебный, душистый. На вкус кажется более плотным, чем на самом деле. В этом году стало заметно отдавать водопроводом. Ср. "Очаковское специальное". Немного припахивает "Парнасом". В последнее время стало стремительно светлеть ?? теперь оно почти неокрашенное. [4]

"Балтика-5" ("Парнас") (13%)

Плохой "Петергоф". Осталось самым приличным среди "Балтик". Очень мягкий пенящийся вкус с фруктовым оттенком, который, однако, суше, чем у "Вены", и несколько химического происхождения. [5]

"Балтика-7" ("Экспортное")

СПб. Имхо, это вариант того же "Парнаса" ?? вкус тот же, но более крепкий. Спирт, к сожалению, довольно сильно чувствуется. [4]

"Алдарис золотое (Aldara ZELTA alus)"

Латвия (1994). 5.0°. "Желтое". Нечто между Б-2 и "Невским". Ближе к последнему. Вкус мягкий, шипучий, выпуклый и сладковатый, в букете - красивый ореховый оттенок. На этикетке - загадочная надпись:"Alus daritava "Aldaris" ir vadosa un musdiengaka alus darivata Latvija, kas dibinata 1865. gada. Kops 1992. gada "Aldaris" ir Latvijas-Somijas-Zviedras kopuznemums. Aldara Zelta alus ir zeltania, stipra pec klasiskas metodes darita alus skrine ar apinu aromatu, rugtumu un tiru iesala garsu". Из "Алдарисов" оно мне понравилось больше всех. [5]

"Алдарис специальное (Aldara Luksusa alus)"

Латвия (1993). 5.2°. "Зеленое". Это просто-напросто "pinvertigs lagera tipa alus". Слияние "Балтики №1" и "Петергофа". Вкус суше и беднее. Ещё напоминает произведения неизвестного украинского мастера "Имперского" пива. [4]

"Алдарис пльзеньское"

Латвия (1993). 5.0°. "Синее". Фруктовый оттенок еще более

ослаб, сходство с работами Мастера "Имперского специального" стало просто разительным. [4]

ПИВО С ДРОЖЖЕВЫМ ПРИВКУСОМ

Наиболее типичные этого стиля происходят из Иваново.

"Викинг"

Лицензионный сорт Ивановской пивоваренной компании. Вкус мягкий, солодовый - тепло-сладковатый, слегка бесцветный - немного недостает хмеля, резкости, но приятный. Напоминает хорошее советское ларьковое пиво. Потреблять лучше из бутылочки (бывает только 0.33). [4]

В Перми выпускается аналогичный сорт с аналогичным оформлением бутылки (0.33 и 0.5). Это не плагиат - обе компании входят в одну промышленную группу - Sun (смотри солнышко на этикетке), а Sun и разработала сорт. Вопиющего различия я не приметил, хотя пермский "Викинг" - поводянистее, в ивановском - больше чувствуется солод. Как отличить по виду - вопрос. Пермяки божатся, что только на ихнем нарисована трудовая медалька. Не верю. [3]

"Георгиевское" (11%)

Иваново (1994). 3.° Приятный дрожжевой освежающий вкус, слегка... как сказать... немного ванильный (см. "Фруктовое пиво"). Одно плохо - в нем постоянно плавает какое-то дерьмо, даже в свежем. (Добавление 96-го года: уже не постоянно). Я человек не брезгливый, но - неприятно. Нужно отметить, что при питье из горлышка полностью сохраняет вкус - это большая редкость. [4]

"Премьер премьер" (13%)

Иваново. Довольно крепкое (5.0°), здорово отдает спиртом (особенно из бутылки) и дрожжами, вкус выражен слабо. Оценка зависит от целей его приобретения и от того, как его рассматривать: как алкогольный напиток - дешево и сердито, как пиво - весьма и весьма посредственно. Отхватили где-то уже несколько медалек - очень странно, в Иваново есть пиво и получше. [2]

"Конкорд bitter" (15%)

Москва (1996). Нефильтрованное, непастеризованное пиво с естественным осадком. Цвет - светло-коричневый, мутный. Пена - обильная, но рыхлая и крупная. Имеет шипучий вкус хорошего ядреного хлебного кваса. Без оговорок. Просто квас. Даже привкус спирта отсутствует, хотя оно даже крепче явно наспиртованного "Конкорда экстра" (5.5°). Хмеля - не заметил. Оформление под "Монарха", изо всех сил притворяется импортным: если бы не надпись: "...real English berr..." - (смотри контрэтикетку), можно было бы и поверить :-) Оценить мне его трудно, я люблю квас, но, если похвалить "Конкорд", придется включать в классификацию и

десяток-другой опробованных мною сортов бутылочного кваса: разница-то только в самоназвании, а так они не хуже. Не хочу. [2]

"Золотой Эль светлое" (15%)

Та же история. Изготовлено ООО "Фирма Вита 95". Тверская 0.31 бутылка. Нефильтрованное, непастеризованное, с естественным осадком дрожжей. Мутное. Теперь это называется пиво, а раньше называлось - квас из бочек на улице. Пахнет водочкой, что не очень удивительно (8°), но в букете спирта нет просто квас. Не так, как "Тверское темное" квасным привкусом попрекают (чушь), а просто хлебный квас. Приход - тяжелый и мутный. [2]

"Золотой Эль золотое" (15%)

Та же история. Та же фирма. Несколько отличается цветом - темнее. До слияния близко по вкусу к "Конкорд биттер" - одна банда орудует. Ненастоящее пиво. [2]

БАНОЧНОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

Понятно, как я отношусь к баночному пиву. Плохо. Но здесь есть несколько смягчающих обстоятельств. Во-первых, разливать пиво в банки могут себе позволить только крупные и богатые заводы, поэтому само пиво, до того, как его в эти банки нальют, обычно неплохое. Во-вторых, питье пива из банки больше похоже на питье из стакана, а многие сорта от этого выигрывают.

Однако алюминиевый баночный привкус сводит эти преимущества на нет. Но от этого привкуса можно легко избавиться, охладив банку до 4-5 градусов. Если вы любите такое холодное пиво, для вас будет абсолютно без разницы, какое пиво вы пьете - бутылочное или баночное. Правда, при таком глубоком охлаждении вообще неловко говорить о каком-то вкусе пива - его там часто просто нет.

"Речица" (14%)

Речица. Баночное. Напоминает "Речицкое светлое", но заметно жиже без болотного фона и, естественно, с легким, почти незаметным, алюминиевым привкусом. В жару - очень уместное освежающее питие. Как уже говорилось: все сорта из Речицы очень выигрывают при питье из стакана, а питие из банки, технически говоря, ближе к этому, чем питие из горлышка. Поэтому, хотя пиво в банке хуже пива в бутылке, но худшее по качеству баночное пиво, потребляемое из банки, оказывается вкуснее более качественного и без алюминиевой придури бутылочного пива, потребляемого из горла. Мне нелегко далось это наблюдение, но надо иметь в виду, что почти все наше пиво, катастрофически плохеет, если его пить не из стакана. Вот вы и думайте. "Речица" наше лучшее баночное пиво. [5]

"Речица" (11%)

Речица. Баночное. Помимо плотности, отличается спеллингом: не "Recica", а "Retchitsa". Кстати, на банке - единственное замеченное упоминание крепости речицкого пива: 3.8°. Интерполяцией можно получить крепость более плотных сортов, хотя мне - по действию - казалось, что "Речицкое светлое" примерно 5-градусное. Но вернемся к "Речице". Полное название этого сорта, которое можно вычленить, повертев в руках банку (перевод): "Речица Днепровское светлое (full light) Речица темное (dark beer) экспортное". Вот так... не больше, не меньше. Вот вы и думайте. Наверное, такое амбивалентное название применяется вместо димедрола, чтобы пивцы, почитав это, сильнее загружались. И, знаете, действует. По-видимому, это может быть просто засунутое в банку "Днепровское", но вкус на него не похож: для Речицы довольно неожиданный, здорово напоминает львовского "Принца" ?? действительно, с темнинкой, плюс целое море консерванта. Не ожидал. [2]

"Днепровское" (11%)

Речица. Близко к бутылочному варианту - глицерином почти не пахнет, но вкус болотный. [4]

"Речица белорусское" (13%)

Речица. Жестяной привкус очень удачно замаскирован в хмелевом букете и практически незаметен. Иногда оно мне кажется лучше своего бутылочного брата. Похоже на "Московское оригинальное". [5]

"ARC" (12%)

Кишинэу. Полное название в переводе с молдавского: "Кишиневское светлое оригинальное". Вкус - легкий, сладковатый, солодовый, с кислинкой пустоват, но освежающ. Баночный привкус, как положено, присутствует и весьма силен. [3]

"Золотое кольцо" (12%)

Баночное. Ярославль. Очень похоже на предыдущее: сладковатый солодовый вкус даже более выражен, но вкус консерванта не так заметен. Afaik первое российское баночное пиво. Бутылочного эквивалента не имеет. [3]

"Славутич" (12%)

Баночное. Близко к предыдущему, но с каким-то непонятным легким горьковатым привкусом. Как выяснилось, это фирменный медово-пряный букет пивзавода "Славутич", но, безмерно радующий в непастеризованном бутылочном, укупорку в железо он не переносит совершенно и превращается в полное безобразие. Цвет - более золотистый и мутный. [1]

"Невское оригинальное" (15%)

СПб, "Вена". Запах спирта перебивает и запах консерванта и даже, казалось бы такой устойчивый, фруктовый венский букет.

Насыщенность углекислотой, естественно, меньше, чем в бутылочном ?? бутылочная "Вена" вообще самое газированное пиво в России. [4]

"Петергоф" (13%)

СПб, "Вена". Здесь спирта поменьше и главенствует поэтому в букете привкус жести. Тоже не здорово. [4]

"Столичное" (12%)

Очаково. Баночное "Столичное" - это просто пародия на "Столичное" настоящее: природная его горькость, сочетаясь с консервантом, приводит к появлению сильного химического вкуса: как будто наелся шариков для пинг-понга или хамовнического пива. С запахом спирта. [1]

"Принц" ('Prince', 12%)

Львов. Не шибко отличается от бутылочного, потому что и в одноименном бутылочном консервантов уже выше крыши - хуже не будет. Кстати, львовское баночное бывает и в поллитровых жестянках - имхо в exUSSR такое делают только они. [1]

"Пивовар" ('Brewmeister' 13%).

Львов. Неотличимо от предыдущего. [1]

И еще несколько московских баночных (по 3 литра) сортов :-)

В тех местах, где я покупаю разливное пиво (Мичуринский, Мосфильм, Текстильщики), основным поставщиком является МЭПЗ. Тут надо подходить деликатно, потому что название сорта и пивзавода приходится узнавать у нетрезвого продавца, само же пиво запростно может оказаться разбавленным и, мягко говоря, неадекватным действительности. Здесь могу лишь посоветовать точку на пересечении Люблинской и Мариупольской улиц - там пиво не разбавляют.

"Венское" (11%)

Плотность - по индукции. Просто "Жигулевское", но у МЭПЗ и разливное "Жигулевское" вполне неплохое. Продается в розлив. Вкус - дрожжевой, мутноватое, со взвесью. [3]

"Посадское светлое"

МЭПЗ. Субъективно - плотное, с сильным паточнным вкусом, резко пахнет дрожжами. Видимо, именно они в нем и плавают. [4]

"Бархатное светлое" (т)

То ли МЭПЗ, то ли Бадай. Вкус, как у "Бархатного темного", но более дрожжевой. Отличается от него в общем-то только цветом: пшенично-золотистое. Только не говорите мне, что такого сорта не бывает - в школьные годы это было мое любимое разливное пиво. После него на тогдашнее скверное бутылочное просто не гляделось. [3]

"Светлое"

Москва. АО "Российское пиво". Фактически неотличимо от разливных МЭПЗов. Правда, помягче, попушистее, но и бар - не ларек. [4]

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

В настоящее время под видом российского выпускается только один безалкогольный сорт:

"Балтика №8 Классическое".

СПб. Плотность 5.6%. Крепость 0.5°. Высокая оригинальная бутылка 0.5 л. Сделано в Норвегии. Вкус - как у охлажденной жесткой кипяченой воды сходство поразительное. Присутствует слабая, но очень неприятная горечь такая появляется в каше из перележавшего пшена.

По замыслу создателей это должен был бы быть стандартный сухой немецкий пилзнер. А вышло - говно. [1]

Больше "Балтик", кстати говоря, нет.

РЯЖЕНЫЕ

В последнее время на горизонте появилось множестно "лицензионных" сортов. Все они подделываются под иностранных производителей, поэтому все они имеют чешские цены при совсем не чешском качестве. Мое отношение к этим ренегатам следующее - сделать "как бы импортное" пиво лучше, чем в Европе невозможно, если же не ставить себе таких дурацких подражательных задач можно и потягаться.

Наиболее известна деятельность "Ван Пура".

"Браумейстер" (13%)

"Ван-Пур", Львов. "Пивовар", по-нашему говоря. Присутствует дикое количество консерванта, вкус медицинский, напоминающий бинты и вату. [2]

"Монастырское" (13%)

"Ван-Пур", Харьков. Харьковский комплемент к предыдущему сорту. С легким привкусом сухариков. Вообще кислинкой и сухариковостью напоминает болгарское пиво типа "Старошуменского". [5]

"Принц" (12%)

"Ван-Пур". Львов. Младший брат львовского "Браумейстера". Вкус практически неотличим. [2]

"Фокстаун" (12%)

"Ван-Пур". Харьков. Вкус сладкий, липкий, дрожжевой, напоминает хорошее и неразбавленное ларьковое пиво. [5]

Следующие пять сортов производятся на неведомом украинском пивзаводе (код 482...).

"Шульц"

Украина. Вкус пилзнера с большой долей не очень доброй ностальгии. [3]

"Риттер"

Украина. Напоминает продукцию брестского завода, я даже думал, что это они халиганят, но код-то 482... [2]

"Кальтенекер"

Украина. Гадостно водопроводный вкус с блеклой горечью. [1]

"Кремлевское"

Украина. Приятный, как бы ореховый вкус с оттенком медицинской ваты. Очень углекислое, собственно, углекислота все забивает. Хотя привкуса спирта и не ощущается, понимаешь, что оно крепленое. [3]

"Имперское специальное"

Украина. Вкус - фруктово-сладковатый, где-то напоминает балтийскую двоечку. Пенится как "Петергоф". Лучшее из этой анонимной серии, неплохое в общем-то пиво, но показатель "цена-качество" не лезет ни в какие ворота. [4]

"Довгань доброе №40"

Украина. Имхо, тот же непонятный завод. Во всяком случае, по вкусу ? полный аналог "Кремлевского". [4]

"Норд-Вест" (14%)

Москва, Строгино, "Лервей". Резкий горький неинтересный вкус. Значимо отдает водопроводом. Типа по ирландской лицензии. Ха! Хотя ко второму блюду, да из стакана - пить можно. [4]

"Бекъ" (12.5%)

Москва, "Лервей". По вкусу - смесь "Норд-Веста" и "Дорфера". [4]

"Довгань светлое №20" (12%)

Брно, Чехия. 5.2°. Я попробовал его чисто для комплекту. 9000 руб. Гуляй Расея. На самом деле "Довгань №20" - это чешское пиво "СтароБрно". Подделка наоборот - чехов под нас. Варится, естественно, в Чехии. Пиво хорошее, классический чешский солодкий вкус, с еле уловимой горчинкой - где-то похоже на "Праздрой". Но за такие деньги лучше купить просто чешское или просто наше. Без Довганей. [5]

"Довгань зимнее №11" (13%)

Тот же завод. Отличается от стандартного чешского лагера некоторой подсолнечной горчинкой в духе "Радгоста" или легких харьковских "Роганей", но вкус, в общем, тоже довольно заурядный. Насыщенность углекислотой чуть пониже, чем у остальных "Довганей", поэтому более приятно и адекватно пьется из бутылки. Опять же, своей цены не стоит ровно на 50%. [5]